n°8 ART DE VIVRE POUR TOUS

Gagnez une plancha de luxe Pla.net d'une valeur de 1.924 €

Belgique : 6,90€
L 19107 - 8 - F: 6,90 € - RD

Cuisine a&d

d'aujourd'hui et de demain

Un printemps bon & bio

Le Hameau Albert 1er à Chamonix

Laurent institution parisienne

Recettes au barbecue

Les meilleurs vins de saison

100 PAGES DE RECETTES CRÉATIVES, SIMPLES ET SAVOUREUSES

La Maserati Spyder

Leçon de pâtisserie chez Fauchon

Hélène Darroze en toute simplicité

L'empire des sens de Guy Martin

Joël Robuchon cuisine légère

Jean Sulpice : recettes de montagne **

Ebooks-land.NET

A partir de 2 499€, découvrez nos nombreux modèles et coloris de pianos de cuisson en demandant notre brochure au **01 55 25 53 04** ou sur **www.falconfrance.com**

Falcon

Mijoté pour vous

Falcon, comme La Cornue, est membre du groupe Aga Rangemaster, N° 1 des pianos de cuisson depuis 175 ans.

mediapilote RCS Angers 434 121 836 · Tél. 02 41 70 05 12 Photo mannequin : D.Beldent

Publication bimestrielle
N°8 avril - mai 2010

Directeur de la Publication - Editeur :
Jean-Christophe Florentin
Maquette :
Emmanuelle Desanlis
Direction Administrative :
Valérie Travers

Publicité :
Philippe Turcan publiperformances
12 Avenue de la Lauzière
92600 Asnières sur Seine
Tél. : 01 41 11 00 00
Fax : 01 41 11 94 94
www.publiperformances.fr
publiperformances@publiperformances.fr

Edité par DF PRESSE SAS
6 Impasse Montlouis - 75011 Paris
tél : 01 40 24 10 03.

Distribution : MLP
Réglage :
Vive la presse : 06 81 09 44 57
Belgique :
Tondeur Diffusion
Imprimé en CEE

Dépôt Légal à parution.
n° de Commission Paritaire :
en cours.

Photo de couverture :
P. Schaff. «Bar grillé», Albert 1er

Cuisine | a&d

Sommaire

02 Nos bonnes tables

04 Plaisirs d'Italie : Caruso hôtel à Ravello

08 Chocolats de Pâques : sélection gourmande

10 Vins & divins : qu'apprécier & consommer avec modération ?

16 Relais & Châteaux : les recettes d'Hélène Darroze, du Château de Noirieux et de la Bastide Saint Antoine

28 Plaisirs d'Italie 2 : la Maserati Spyder

32 Cours pâtissiers chez Fauchon

38 Accords mets-vins : les Ormes de Cambras

42 Leçon de sensualité avec Guy Martin

46 Cuisine de chef (et légère) avec Joël Robuchon

48 Cuisine de chefs à Val d'Isère

54 Chamonix : Le hameau Albert 1er se dévoile

62 La France (re)cuisinée avec Alain Ducasse

70 Jean Sulpice : 2* au sommet

78 Princesse Amandine : elle a la patate !

82 Petits chefs : recettes interdites aux plus de 12 ans

84 L'art de la cuisine au barbecue

88 Institution gastronomique : les recettes de Laurent

Les tables

L'évasion : bistrot chic, produits chocs !

L'Evasion
7 place Saint-Augustin
Paris – 8e ardt
Tél. : 01 45 22 66 20

A Paris, le bistrot gourmand de Catherine et Laurent Brenta a, il faut le dire, peu d'équivalents dans sa catégorie. Il propose en effet une séduisante harmonie entre un cadre typique, agréable, au cœur du quartier Saint-Augustin, dans le 8e arrondissement, et une carte de belle tenue, fondée sur ce qui se fait actuellement de mieux et de meilleurs en matière de produits. La stratégie bien rôdée du maître des lieux, car c'en est une, consiste depuis de nombreuses années à faire confiance aux valeurs sûres du terroir associées à de grands professionnels, comme les viandes sélectionnées par le célébrissime Hugo Desnoyer, le pain magique de Jean-Luc Poujauran, tous deux Parisiens, le beurre du Malouin Jean-Yves Bordier, ou encore le Saint-Marcellin, affiné dans les règles de l'art par Marie-Anne Cantin, la fromagère de la rue du Champ-de-Mars. En cuisine, le chef reçoit mission essentielle de respecter et de magnifier ces produits; approche simple, a priori, et saine, de la bonne chère. On est ici bien loin du bougnat d'antan, en fixant les yeux dans les yeux la grande cuisine bourgeoise. Le soin avec lequel Laurent Brenta sélectionne ses matières premières est si prégnant que la carte est un inventaire à la Prévert, manière de tour de France, voire d'Europe, de l'excellence : jambon pata negra « 5J » (cinco jotas), petites sardines –exceptionnelles– de José Pena, filets de harengs de chez David, à Boulogne-sur-Mer, confit de canard de chez Castaing… A l'Evasion, l'authentique et ses alliances sonnent juste, ce qui n'est pas si courant. A suivre particulièrement la belle côte de veau de tradition française, l'agneau de lait des Aldudes rôti au four, au thym et romarin, la tête de veau sauce ravigote ou le dos de bar de pêche, sans oublier l'incontournable Paris-Brest « façon Bertrand ». La carte des vins, au diapason, vaut elle aussi le détour, concoctée en collaboration avec Marc Sibard, solide expert, bougon et empêcheur de tourner en rond des Caves Augé toutes proches. Outre les « crus du moment », c'est à une véritable visite du vignoble que convie Laurent Brenta : une trentaine de Champagne, les Seigneurs de Bourgogne Richebourg, Echezeaux, Chambertin… leurs homologues bordelais Cheval Blanc, Lafite Rothschild, Haut Brion, Pessac Léognan, Pétrus… sans oublier les Princes du Rhône, Côte Rôtie, Hermitage, Saint-Joseph… richesse à tous prix pour moment d'exception.

Le talent raffiné de Julien Ducoté à Boulogne-Billancourt

Ducoté Cuisine
112, avenue Victor Hugo
92110 Boulogne-Billancourt
Tél : 01 48 25 49 20
Fermé samedi à déjeuner, dimanche et lundi. Menus à 43 € et 70 €.
Carte : 70 – 80 €

Culotté, ce Ducoté ! À 32 ans, rôdé chez Michel Rostang après un passage à Lyon, chez Paul Bocuse, Julien Ducoté, chef audacieux, compose une cuisine sentimentale, qui met en avant chaque produit, retrouvant l'art des jus et des sauces. Il propose en amuse bouche un suave velouté de saint jacques dans une mini verrine. L'appétit ouvert on peut attaquer les entrées. Bel accord entre un petit œuf sur le plat déposé sur un pain toasté, des dés de saumon épais et de longues asperges blanches des sables, comme on les aime, trempées dans une sauce au vin rouge. Le foie gras, certes un peu nerveux, servi avec un pain d'épices et une soupe de châtaigne avec éclats, s'harmonisent en bouche avec volupté. Pour suivre, sans attendre, car le service est rapide et efficace, on admire la côte de veau rôtie à la casserole, bien dorée, avant de la déguster avec des pommes de terre roseval écrasée à la fourchette et entourée par une feuille de brique, façon rouleau de printemps. Délicatesse et finesse. Le bar, rôti au basilic et olives noires, est proposé avec une inutile brioche tiède et farineuse. On s'en fiche, le chef a le don des cuissons justes. Coup de cœur pour la saint jacques de Dieppe exaltée par un risotto crémeux à l'huile de truffe. Au prochain repas, c'est sûr, on goûtera le filet de sole de ligne rôti au beurre salé qui fait envie ! Thomas, jeune pâtissier, lui aussi formé chez Rostang, ferme le banc avec un gâteau coulant à la noisette et praliné qui enchanterait Michel Bras, l'inventeur du « coulant au chocolat noir ». Cet amoureux des fruits enchante avec ses sorbets ou crèmes glacées (ananas, banane-passion, poire, citron vert) joliment accordés. Amélie Birbes, la maîtresse de maison autodidacte et fiancée du chef, est simplement parfaite dans la sobriété du décor.

Ebooks-land.NET

L'Arc exalte les goûts simples et la cuisine chic

Anthony Germani est un chef comblé. Ce natif de Marseille officie du haut de ses 27 ans dans un restaurant qui a sans doute une des vues les plus enviées de la capitale. Il est une sorte de Napoléon contemplant l'arc de Triomphe dans sa splendeur, tout en haut des Champs-Elysées. Très jeune, il s'est frotté à la cuisine ensoleillée de L'Oustau de Baumanière, dans l'ombre d'André Charial qui lui a appris à reconnaître les meilleurs produits de saison et à cuire un gigot de sept heures. Et auprès de Cyril Repetto au Sofitel Palm Beach, Anthony Germani a plutôt joué la carte des cuissons rapides. La cuisine française n'est-elle pas pluridisciplinaire ? C'est en tout cas ce que le client de L'Arc comprend en goûtant ses croustillants de thon sako et crème d'aubergine, ses ravioles de homard, bisque en émulsion, et en optant pour son agneau de Lozère braisé, fondue de topinambour, comme sa poêlée de saint jacques, beurre au vin jaune et lentilles vertes du Puy. Une cuisine sans réelle surprise mais fine, apte à remplir de joie le couple d'amoureux qui a choisi une table d'angle pour profiter des premiers rayons de soleil de la place de l'Etoile. Avant, pourquoi, pas, de descendre danser, dans la boîte qui reste une des plus animées de Paris rive droite. Certains penseront que ses créations résument son parcours chez Kong ou au Mini Palais. Dépassé la cuisine « branchée » ? Le chef l'avoue : « Mon objectif est de faire de l'Arc, non pas un club-restaurant, mais de faire ressortir la tradition culinaire du lieu. » Simplicité et sophistication. Un esprit très parisien en somme. Coup de chapeau au pâtissier Ryotaro Sato (venu notamment de chez Guy Savoy) qui rend heureux avec son parfait glacé à la vanille et son baba au rhum. Les deux complices réussissent un tandem de haute qualité. Souhaitons leur de durer.

L'Arc – 12, rue de Presbourg
75016 – Paris
Tél : 01 45 00 78 70 – Ouvert tous les jours sauf samedi à déjeuner et dimanche à déjeuner. Carte : 60-70 €

D'chez eux, comme chez vous

L'Auberge D'Chez eux
2 avenue Lowendal
Paris – 7e ardt
Tél. : 01 47 05 52 55

Voilà l'une des plus belles auberges du Paris immortel qui perpétue depuis des lustres la tradition de ce bien manger à la française directement issu des Trente Glorieuses. Le décor n'a pas déserté. Sans rien céder à la modernité, toujours « dans son jus » originel, il annonce la couleur, portant haut sur les murs quelques vérités premières : « Si on peut pas faire ce qu'on veut chez les autres, autant rester chez soi ! »… C'est dire que l'accueil est placé sous le double auspice de la liberté et de la convivialité, même si « Gentillesse et sympathie ne sont pas à sens unique. » En leur temps, pendant plusieurs décennies à compter des années 50, Albert et Jean-Pierre Court forgèrent la réputation de la vénérable maison : spécialités alléchantes, assiettes bien pleines et bien faites… Rien n'a changé, et c'est pour ça qu'on vient et qu'on revient. Pourquoi changer une formule gagnante ? Dans un cadre préservé, les repas sont émaillés de surprenants et sympathiques intermèdes gourmands ; l'accueil est, par exemple, invariablement ponctué par une volée de cochonnailles « tradition » qui vient agrémenter le moment du choix… presque cornélien ! La carte exprime de francs élans du Sud-Ouest, avec pour ambassade le foie gras d'oie à l'ancienne et l'incomparable cassoulet (haricots du Gers, confit de canard…) Suivent, selon les saisons, les produits nobles, les gibiers à l'automne, la coquille Saint-Jacques l'hiver, l'asperge aux premiers élans du printemps. Mention particulière pour le coquelet rôti aux morilles à la crème, le carré d'agneau, lui aussi rôti, et son farçon savoyard… Quand résonne l'heure des desserts, c'est encore la tradition qui parle avec les marrons confits au sirop, la bonne glace vanille. Cet aréopage de douceurs vient d'être rejoint par le somptueux éclair au caramel signé Jacques Génin, le génial pâtissier-chocolatier de la rue de Turenne. Les vins participent au transport, par l'entremise d'une carte insondable qui assemble sans le moindre ostracisme crus bourgeois et exceptionnels, de l'Hermitage Chave au Chambertin clos de Beze, en passant par la séduisante Côte rôtie de Jasmin ou le Rasteau, Domaine Gourt de Mautens.

Flottes O.trement ou la cuisine du temps présent

Olivier Flottes propriétaire déjà de la belle brasserie Chez Flottes, connu pour sa cave de petits propriétaires et ses plats de tradition, vient de remplacer l'appartement du premier par un restaurant plus feutré et un rien déjanté. Entre alcôve et boudoir. Slogan de Frédéricke Grasser Hermé, auteur de Délices d'initiés, qui a conçu la carte : « Flottes O.trement, ça ne s'explique pas, ça se mange ». Alors faisons ripailles ! Le chef, Nicolas Vernier (ancien de chez Ducasse) prépare un érotique potage au parmesan et à la mie de pain (400 g de mie de pain pour 80 g de parmesan), des Linguine à la poutargue et délicats œufs de thon, pêche de Sicile, une accorte noix de saint jacques, jus acidulé, carmine à la moutarde de Brive au moût de raisin (32 €) et un exceptionnel veau de lait de mère connue (sic), façon carpaccio, huile d'olive, parmesan de vache rouge (21 €). Quant à la poire William assaisonnée de poivre, elle est un pur délice. Mais il n'est pas interdit de lui préférer le Mont d'or (affiné sur place) « à la cuiller d'argent, à partager en tête-à-tête » (24 €). La salle est bien tenue par Jean-Philippe qui laisse le soin à la muse du lieu d'évoquer ce qu'elle appelle volontiers, de la « Junk Food ». Conseil : installez au bar et laissez faire Alexandro, le charmant barman brésilien qui coquetélise à merveille un « Baiser amer », un « love cosmo » (vodka, cointreau, purée de fraise, citron et jus de cranberry) et un cocktail à boire et à manger à base de rhum ; d'ananas, de framboises en morceaux, de fruits de la passion et d'aloe vera….

Flottes O.trement
2, rue Cambon – 75001 Paris
Tél : 01 42 61 31 15
Ouvert du mardi au samedi.
Menus à 39 € et 45 € à déjeuner. Carte : 60 – 80€.

Au bout d'un long belvédère bordé de jardins luxuriants, une immense piscine à débordement semble se jeter dans la mer.

365 mètres d'altitude, la vue est époustouflante, embrassant la mer Tyrrhénienne à 360°. On devine l'île de Capri à l'horizon…

Ebooks-land.NET

Romantisme absolu (avec vue)

Par Jean-Christophe Florentin

Ciao Italia ! Niché sur les hauteurs de Ravello entre ciel et mer, l'Hôtel Caruso ne se rejoint pas au hasard, mais se mérite. Une route bruyante et embouteillée au départ de Naples qui se réduit en s'approchant de la magnifique côte Almafitaine pour finir en silencieux lacets sur la spectaculaire, étroite et vertigineuse corniche à flanc de falaise : le voyageur fatigué apprécie d'atteindre enfin l'ancien palais de la famille Caruso (mais oui, celle du ténor !).

365 mètres d'altitude, la vue est époustouflante, embrassant la mer Tyrrhénienne à 360 °. On devine l'île de Capri à l'horizon... Nous sommes sur la côte préférée des italiens, proche de Sorrente, Positano, Amalfi, à 65 kilomètres de Naples. Un mythe fait d'un irrésistible mélange de cachettes pour célébrités glamour auquel se mêle la renommée d'impressionnants paysages naturels. Impressionnant, l'Hôtel Caruso l'est tout autant. La grandeur du passé est totalement préservée dans un hôtel moderne. Cernées d'un écrin de palmiers et de cyprès, ses vieilles pierres patinées par le temps ont été magistralement restaurées (6 années de travaux et 30 millions de dollars) pour en faire un écrin de grand luxe, mêlant harmonieusement classicisme et high-tech.
Un palace riche d'une histoire plusieurs fois centenaire. Passés les deux lions-cerbères de pierre qui gardent l'entrée, on accède au majestueux hall bordé de grandes colonnes.
Un dédale de couloirs dessert ici les 54 chambres (dont 8 suites, 28 junior suites et 18 chambres doubles), là le restaurant, la bibliothèque salle de lecture et au hasard d'un coude, la vénérable chapelle aux plafonds qui n'ont rien à envier à ceux de la Chapelle Sixtine ! Un peu d'histoire justement : à l'origine, ce palais du XI[e] siècle fut construit par une noble famille romaine du nom d'Afflitto qui s'installa à Ravello après que son bateau en route pour Constantinople se fut échoué au large de la côte Almafitaine. Détruit puis reconstruit au fil des siècles, le palais fut finalement abandonné jusqu'en 1893 quand l'hôtelier Francisco Caruso loua 5 chambres dans une aile de l'ancien palais. En 1903, un article dans le New York Times consacre l'hôtel de l'autre côté de l'Atlantique. Et c'est la ruée : les riches américains découvrent cette cachette. L'hôtel se développe puis finit par occuper le palais entier.

C'est ici que Jackie Kennedy, croyant s'éloigner des foules, se fit paparazzier topless pour le plus grand bonheur du magazine Husler de Larry Flynt qui se lança en publiant ces sulfureux clichés...

Et ce ne sont pas les familiers de palais royaux qui manqueront de signer le livre d'or : d'Umberto de Savoie au Roi Farouk, en passant par la famille Royale de Hongrie... Mais aussi John Huston, Greta Garbo, Gina Lollobrigida, Humphrey Bogart, Jackie O et bien d'autres encore. En l'an 2000, l'hôtel Caruso change de mains (bien qu'un certain Monsieur Caruso soit toujours là pour l'accueil VIP), subit un sérieux lifting et rejoint la très smart collection des hôtels Orient-Express italiens : Le Cipriani à Venise, l'Hôtel Splendido à Portofino et la Villa San Michele à Florence. Retour dans nos chambres avec balcon ➤

LE MOBILIER POURRAIT SORTIR EN DROITE LIGNE DES ATELIERS DE JACQUES GARCIA S'IL N'ÉTAIT AUTHENTIQUEMENT ESTAMPILLÉ XIX^{E} SIÈCLE.

(quand elles ne donnent pas sur un jardin privé). Le mobilier pourrait sortir en droite ligne des ateliers de Jacques Garcia s'il n'était authentiquement estampillé XIXe siècle ! Ce qui n'empêche pas un équipement techno complet : Internet haut débit, TV LCD + lecteur DVD, satellite...

Côté restauration (gastronomique), le chef du restaurant principal propose un menu où poissons et produits de la mer sont rois, agrémenté de spécialités italiennes. Mention spéciale à la mozzarelle de buffle produite à quelques encablures de là, supposée être la meilleure de la Botte, donc du Monde !

Mais le plus étonnant reste à découvrir. Après avoir traversé un pont privatif couvert passant au-dessus d'une ruelle, au bout d'un long belvédère bordé de jardins luxuriants, une immense piscine à débordement semble se jeter dans la mer. Chauffée à 29°, elle offre une vue panoramique sur la côte. De là, on est déjà plus proche des hauteurs paradisiaques que de la prosaïque terre ferme... Arrivederci Ravello !

[PRATIQUE]

HÔTEL CARUSO

Piazza San Giovanni del Toro 2, 84010 Ravello, Italie.
Tél. : + 39 01 852 67898.
Internet : www.hotelcaruso.com.
Réservations : + 39 01 852 67890.
N° vert : 00 800 1907 2004.
E-mail : reservations@hotelcaruso.net.

CHAMBRES ET SUITES

L'hôtel Caruso compte 54 chambres et suites, toutes d'une taille et d'une décoration différentes. Elles se répartissent en 8 Suites, 28 Junior Suites et 18 chambres doubles. Certaines chambres sont dotées d'arches et de voûtes datant du XI^{e} siècle (chambres 42 et 43), d'autres de fresques du XVIII^{e} siècle (chambre 101). Plus de 90 % des chambres offrent une vue sur la mer avec une terrasse, et 15 d'entre elles disposent d'un jardin privatif.

Seule chambre à disposer d'une piscine privative, la chambre 301 (65 m²) : sa piscine de 6 m x 4, sur une large terrasse face à la mer, lui confère son unicité.

7 autres Suites avec jardin devraient voir le jour en 2006. Elles seront situées à proximité du site historique du Belvédère, face à la mer, dans le jardin de l'hôtel.

SPORTS

- Piscine "infinie" en plein air chauffée à 29°
- Salle de sports
- Ouverture prochaine du Belvédère Spa.

RESTAURANTS ET BARS

L'hôtel Caruso dispose de 2 restaurants pour déguster une gastronomie italienne raffinée et découvrir les spécialités régionales :

- Le Caruso Restaurant situé au 1er étage de l'hôtel et Le Belvédère situé dans les jardins au bord de la piscine.

L'hôtel comporte également 2 bars :

- Le Cocktail et Piano Bar orné de fresques du XVIII^{e} siècle au 1er étage de l'hôtel.
- Le Bar de la Piscine pour des en-cas, ouvert toute la journée.

Ebooks-land.NET

Gilles Brochard

MICHEL CLUIZEL *invite à sucer* et à croquer

C'est bien connu, les célèbres chocolats de la marque normande Michel Cluizel sont garantis pur cacao et sans lécithine de soja. Pour les fêtes de Pâques et la fête des mères sortent dans un joli et mini coffret « nuancier » - qui peut faire penser à un gros carré de chocolat - , cinq palets de chocolat noir et au lait. Trois palets à 60 %, 72 % et 83 % de cacao et deux autres palets entièrement au lait, à 30 % et 37 % de cacao. De quoi faire fondre dans la fondre ces traditionnels palets ronds estampillés Michel Cluizel.

Le coffret « mini nuancier » de 17 g : 3, 20 €.

LA MÈRE DE FAMILLE *complètement* décalée

La Mère de Famille s'amuse et interprète les classiques de nos rendez-vous gourmands. De la cocotte à l'œuf, la maison joue avec les mots et nous livre des créations originales et savoureuses comme Le Neuf de Pâques : un 9 dans l'Oeuf en chocolat noir fourré d'un feuilleté praliné réalisé par Julien Merceron pour combler petits malins, grands enfants et gourmands de tous poils. 69 €

10 boutiques à Paris et www.lameredefamille.com
Renseignements : 01 47 70 83 69

PIERRE MARCOLINI : *chocolatier* inspiré

Créateur chocolatier avant-gardiste en directe provenance du plat pays qui est le sien, Pierre Marcolini repousse chaque jour les frontières du possible pour créer la surprise. Italien d'origine, notre passionné est entré en pâtisserie par vocation et surtout, avoue-t-il « par pêché de gourmandise ». A l'âge de raison, il réalise déjà ses premiers gâteaux et truffes au chocolat si bien qu'à l'adolescence, il décide d'en faire son métier. Il fait ses classes auprès des plus grands : à Bruxelles et à l'étranger. En 1995, il démarre en solo dans un atelier de 30m2, une surface multipliée par 50 en moins de vingt ans ! Jeune prodige du chocolat belge, Pierre Marcolini est un orfèvre qui se définit avant tout comme un artisan qui cumule les titres : Premier Pâtissier Glacier de Belgique, Champion d'Europe de Pâtisserie et Champion du Monde de Pâtisserie. Se plaçant au carrefour des tendances, il s'essaye en permanence à de nouvelles créations. Comme ces œufs et lapins de Pâques, deux entités pascales que Pierre Marcolini confond en un sujet composite se présentant sous la forme quasi surréaliste d'un œuf doté de grandes oreilles. Un objet aussi surprenant que drôle, sorti d'un conte de fée où les symboles se superposent pour atteindre notre inconscient dans ce qu'il a ici de plus innocent.

Pierre Marcolini – 3, rue Scribe 75001 Paris Tél : 01 44 71 03 74
et 89, rue de Seine 75006 Paris Tél : 01 44 07 39 07

La Cocotte tout chocolat : 2 tailles, 820 g et 240 g. Chez Jean-Paul Hévin 34, 60 € et 124, 60 €. Cocotte en chocolat noir avec socle. A La Mère de Famille, 48 €.

La mode des cocottes EN CHOCOLAT

Les chocolatiers Jean-Paul Hévin et Julien Merceron, de la célèbre maison a la mère de famille, ont eu la bonne idée de glisser respectivement des poules dans des cocottes.... Oui, une vraie poule en chocolat à 63% en teneur en cacao, cachée dans un faitout en chocolat., bien sûr. Toutes de noir vêtues, la poule, cinq oeufs et la cocotte chez Hévin. Poule en chocolat au lait garnie de fritures de Pâques et œuf praliné, cocotte en chocolat noir (avec socle en chocolat noir aux noisettes) pour la Mère de famille. De quoi régaler une famille entière. C'est beau, gourmand et alléchant ! Qui veut sucer et croquer la poule aux œufs d'or ?

Un acte de NAISSANCE

Jacques Genin se définit avant tout comme fondeur en chocolat. A la différence du Maître chocolatier, le fondeur en chocolat ne travaille pas directement la fève de cacao, mais utilise des couvertures de chocolat déjà réalisées. Jacques Genin sélectionne les meilleures, issues des fèves qui proviennent des endroits les plus réputés du monde, du Venezuela à l'Equateur, de Madagascar à Trinidad. Chaque terroir et chaque cru apporte son caractère et son parfum spécifique, ce qui permet de créer les associations délicates et particulières que l'on retrouve dans les différents bonbons de chocolat.

Après 13 ans d'activités dans son laboratoire de la rue Saint Charles, Jacques Genin continue de surprendre dans un sublime espace du Marais. Il n'a pas son pareil pour révéler par des associations justes, la fraîcheur et les notes de fruits rouges du chocolat de Madagascar, ou l'aspect terreux et tannique d'un chocolat puissant tel que celui du Venezuela. Ainsi "L'acte de naissance" de Pâques, un oeuf craquelé au chocolat noir Chuao Venezuela avec à l'intérieur des oeufs au coeur fondant praliné. Deux tailles : le grand (1,5 kilos de chocolat) 180 € et le petit (720 grammes) au prix de 90 €.

Chocolaterie Jacques Génin
133 rue de Turenne – 75003 Paris
Tél : 01 45 77 29 01

Grand concours

Jouez et gagnez une plancha de luxe

Plancha PLA.NET GL 78/ chariot fermé/tablette double feux d'une valeur de 1.924 €

Véritable cuisine ambulante, ce modèle sur chariot fermé est équipé d'un réchaud avec 2 brûleurs gaz intégrés qui permettent de mijoter un autre petit plat pendant la cuisson de la plaque. La grande plaque de 78cm de long permet de partager une cuisine véritablement conviviale.
Une signature mythique nouvellement arrivée en France, La Plancha Pla.Net n'est rien de moins que le leader du marché européen de la plancha et du grill tout inox.
Etincelant objet du désir, elle bat les records de succès depuis l'été dernier !
Ce système de planchas est une révolution dans l'art culinaire au jardin pour une cuisine saine (pratiquement pas de matières grasses), diététique (sans fumées toxiques), simple et pratique (pas de braises à préparer, allumage facile en 7 minutes maximum, hygiénique, facile à nettoyer, robuste, écologique, pour une cuisine particulièrement savoureuse aux goûts exaltés. Une véritable référence haut de gamme, fabriquée en Italie, la griffe Pla.Net propose également une large gamme de planchas et grills tout inox.

Ebooks-land.NET

PLA.NET barbecue

Infos : 04 75 46 74 19
www.planet-food.it

POUR GAGNER CETTE CUISINE D'EXTÉRIEUR

Répondez aux questions suivantes et renvoyez vite votre bulletin de participation avant le 25 mai 2010 à :

Cuisine A&D – Concours Pla.Net – 6 Impasse Montlouis – 75543 Paris Cedex 11.

Mes Coordonnées

Nom : ....

Prénom : ....

Adresse : ....

Code postal : ....

Ville : ....

Où se situe le Hameau Albert 1er ?

....

Combien d'étoiles ont été attribuées à Jean Sulpice ?

....

Comment vérifier dans sa cuisson au barbecue qu'un poisson est cuit à point ?

....

Vins Divins

Arthur Metz - Primus
Un vin à croquer!

Primus est un vin d'Alsace frais et croquant. Sa couleur jaune dorée est issue de macération pelliculaire du Muscat pour extraire les aromes les plus délicats du raisin. Ce vin sec et séduisant présente un nez typique du cépage Muscat, avec cette impression de croquer la baie du raisin. Dés le début de bouche s'exprime le Riesling avec le fruité des agrumes et sa subtile minéralité. Un final élégant aux arômes muscatés. Primus fera merveille tout au long du repas : de l'apéritif autour de petits tartares de poissons, sur les huitres, les bulots, sur une choucroute aux poissons ou traditionnelle, mais également sur des viandes blanches, accompagnées de sauce au beurre ou épicée. Il se marie à merveille avec les premières asperges de printemps. Chez les cavistes, 6,5 €.

Châteaux d'Escot 2007
Un Cru Bourgeois qui fait briller le Médoc

Ce vin est un chat dopé à la rondeur et à la subtilité. Claquant, douceur et souplesse, sa robe sombre et brillante est dominée par un rouge grenat du meilleur claquant, nez de fruits rouges augmenté d'une touche vanillée du meilleur effet. Sa bouche est ronde et d'une infinie souplesse : il se marie naturellement avec une poule faisane, un rognon de veau grillé, ou bien une traditionnelle entrecôte cuite aux sarments, histoire de boucler la boucle. 8,50 €. Tél propriété : 05 56 41 06 92.

Champagne Pannier
Extra-Brut Exact

Un Champagne d'une ampleur et d'une fraîcheur confondantes à la robe brillante d'or pâle aux reflets d'argent. Bulle fine et légère, un nez d'une pureté généreuse au bouquet floral composé d'acacia et d'écorce de noisette, avant de délivrer des notes du verger avec la pêche blanche, la mirabelle... A consommer et apprécier tant à l'apéritif que confronté aux produits raffinés de la mer. Un plateau de fruits de mer ravira notre Champagne. Des huîtres plates de Belon, à la fermeté franche, voire un caviar puissamment iodé le pousseront à exprimer dans les grandes largeurs sa fraîcheur, sa pureté et la noblesse de sa force extra-brute. 26 € chez les meilleurs cavistes.

Château Fonplégade - Saint-Emilion

Grand Cru Classé de Saint-Emilion, Château Fonplégade s'étend sur 18 hectares, sur la côte Sud, parmi les plus réputées. Cette propriété, rachetée en 2004 par l'homme d'affaires américain Stephen Adams poursuit une ascension fulgurante pour se réaffirmer aujourd'hui aux côtés des grands Saint-Emilion. Le millésime 2007 a été élevé 16 mois en barriques neuves. Il se distingue par une robe d'un rouge violacé encore très profond, un nez très précis, dominé par un fruit tendre. Une très belle fraîcheur et une incroyable minéralité. Encore une fois, dans la lignée du 2005, un vieillissement en cave d'environ 8 à 10 ans, lui permettra de révéler tout son potentiel. 40 €.

Château Siran Margaux
2006 : tout en élégance !

Situé sur la commune de Labarde, la plus au sud de l'appellation Margaux, Château Siran compte parmi les propriétés historiques du Médoc. 40 hectares de vignes et 25 en appellation Margaux pour un terroir remarquable. Planté de Cabernet Sauvignon, de Merlot et de Cabernet Franc, ce vignoble se distingue par son fort pourcentage de Petit Verdot (entre 11 et 16%) qui apporte à la fois finesse, concentration et surtout une finale épicée typique. Le millésime 2006 se distingue au nez par des arômes de framboise, de fruits rouges. En bouche, il se fait puissant et linéaire, velouté avec en finale une belle persistance. Vin de garde, il atteindra son apogée dans 15 à 20 ans. 28 €.

Domaine Jacques Tissot,
Vin de Paille, Arbois

Appellation Arbois, ce vin est composé de savagnin, chardonnay et poulsard. Les raisins sont ramassés en début de vendanges et mis à sécher sur un lit de paille dans des cagettes en bois pendant plusieurs mois. La robe est jaune or avec des reflets ambrés, limpide et brillante. Le nez est intense et exhale des arômes complexes de fruits confits, d'abricot, de caramel, d'oranges confites et de miel. La bouche dévoile un bel équilibre entre la sucrosité et la fraîcheur. La finale est persistante, avec des notes de figues sèches. 19,90 € Domaine Jacques Tissot
39 rue de Courcelles 39600 Arbois - Tél : 03 84 66 24 54 et www.domaine-jacques-tissot.fr

Maison Bouachon, AOC Saint-Joseph,
Cuvée Roquebrussane 2006

Si la Syrah est l'unique cépage rouge des vins de Saint-Joseph, le travail à la vigne et la vinification donnent à découvrir différents caractères. La Maison Bouachon travaille sur des coteaux abrupts et granitiques bénéficiant d'un ensoleillement exceptionnel. Les fruits sont vendangés bien mûrs, pour une meilleure expression du terroir. Résultat : un vin aux reflets sombres dévoilant des arômes de petits fruits noirs, de poivre et d'épices. A déguster dès aujourd'hui ou à « oublier » en cave quelques années, il se révèlera sur des viandes rouges rôties ou en compagnie de petits gibiers. 14,00€ - Les Vins Skalli, Avenue Pierre de Luxembourg - 84230 Chateauneuf Du Pape Tél : 04 90 83 58 35 et www.skalli.com

Ebooks-land.NET

Ferry Lacombe
AOC Côtes de Provence

Depuis 20 ans, Cascaï est une cuvée issue des plus vieilles vignes du domaine, il est l'expression de la subtilité de Ferry Lacombe. 60 % de Cabernet-Sauvignon pour la noblesse et 40% de Syrah pour la puissance. Une robe dense et brillante. Un rouge de garde aux accents délicatement épicés et pourvu de notes de fruits rouges mûrs. La bouche est un mariage élégant de gras et de souplesse, où l'on ressent joliment des tanins mûrs. Un vin riche et viril à associer à des viandes rouges de fort caractère, comme le gibier à poil, un cuissot de sanglier ou bien une entrecôte saignante à la moelle, un colvert rôti, ainsi qu'à un navarin de mouton ou un sauté de veau printanier. Il excellera sur un délicat Brie de Meaux, comme sur des fromages plus fortement fermentés. Cascaï supportera allègrement une garde de 5 à 10 ans. 16 € chez les bons cavistes et à la propriété : 04 42 29 40 04.

Les Jamelles Naturelles
Bon et bio - Merlot 2008

Les Jamelles Naturelles forment une gamme de vins de pays produits à partir de raisins issus de l'Agriculture Biologique et certifiés. Soit la garantie formelle que tout au long de leur élaboration, jusqu'à leur embouteillage, ces vins issus de la région de Nîmes et de Béziers ont strictement respecté les règles de l'agriculture biologique, fruit d'une élaboration aux rendements diminués de 30%. D'une très belle couleur rouge profond, le Merlot est complexe et rond. Les arômes sont intenses, mélange de fruits noirs écrasés (mûre, coulis de cassis), de notes fumées (la tourbe) et d'épices (cannelle). Long en bouche, velouté, il est parfaitement équilibré. S'accorde aux fromages, viandes rouges grillées, charcuterie… De superbes bouteilles pour 7,5 € chez les cavistes et www.les-jamelles.com

Domaine Feuillat Juillot,
AOC Montagny 1er Cru

Ce Montagny 1er Cru "Les Grappes d'Or" est un 100% chardonnay qui offre une belle robe jaune avec des reflets verts. Le nez est très floral, avec des notes de violette et d'aubépine. En bouche, c'est un vin gras avec une belle finesse. Il accompagnera très bien des entrées, andouillettes, grenouilles, crustacés ou encore des Saint-Jacques. 12,50 € - Domaine Feuillat Juillot – BP 13 – 71390 Montagny Tél : 03 85 92 03 71 et www.feuillat-juillot.com

Champagne Comte de Dampierre
Blanc de blancs

Un Blanc de Blancs aux origines nobles et magnifiées par l'excellence de son élaboration. La robe dorée donne à voir une bulle vive, voire explosive, aérienne et d'une grande finesse. Un nez racé et fin aux tendres parfums floraux et fruits verts : agrumes délicatement citronnés, écorce de pamplemousse. En bouche, la suavité et l'élégance des grands Chardonnays trouvent là leur expression la plus accomplie.

Aujourd'hui ce sont les grandes tables étoilées de France, d'Europe et des USA ainsi que l'Elysée, Matignon, le Sénat, l'Assemblée Nationale, la Cour d'Espagne et nombre d'Ambassades et Consulats de France qui sortent ce Blanc de Blancs de leur cave, comme on présente l'ambassadeur de l'élégance à la française. 36 € chez les meilleurs cavistes et à la propriété : 03 26 03 11 13.

Mas du Novi Chardonnay 2008
Un grand terroir du Languedoc

Réputé pour ses vins rouges, le Chardonnay du Mas du Novi compte également parmi ses cuvées vedettes. 100% Chardonnay, il est issu de parcelles au rendement moyen de 36 hl/ha. Le vin est élevé sur lies en fûts de chêne durant 12 mois (un tiers de barriques neuves). Vin limpide et brillant à la robe d'un bel or pâle, il exalte des arômes de fruits secs (amande, noisettes…), avec une note de boisé. Viennent ensuite des notes de fleurs blanches et de beurre. En bouche, son attaque est souple, ample et structurée avec une finale toute en rondeur. Il accompagnera idéalement poissons en sauce, viandes blanches ainsi que certains fromages.
14,50€ chez les bons cavistes.

Pouilly FuisséVieilles Vignes
Louis Max 2008

Situé en pays bourguignon, le vignoble de Pouilly Fuissé est situé au pied de la célèbre roche de Solutré, site préhistorique renommé ! Ce Chardonnay élevé en cuve offre une robe dorée, limpide et brillante, avec une note émeraude. Nez séduisant et complexe, surmûri, fleurs blanches, miel, acacia, fruits à chair blanche très mûrs prune-poire-pêche, épices douces cannelle, zeste confit. Bouche : vin sec, avec des notes de pierre à fusil et d'agrumes, bel équilibre entre matière et fraîcheur et une finale sur le poivre blanc. Accords : terrine de saumon, poêlée de langoustines à la coriandre, turbot sauce hollandaise, quenelles béchamel, tajine poulet citron olives vertes, Valençay, fromage aux herbes ou Saint-Marcellin. 16,90 €.
Club Français du Vin 08 91 70 01 21
www.cfv.fr

Domaine de Mayran Minha Terra 2009
AOC Côtes-du-Rhône

En provenance d'une parcelle située sur la commune de Saint-Victor-La-Coste (Gard), à flanc de colline sur la face nord la plus exposée au vent, Minha Terra a pour vocation d'être consommé dans sa jeunesse où s'expriment pleinement ses arômes de fruits rouges et sa fraîcheur. Il accompagne les plats de la cuisine provençale ou méditerranéens. Quantités limitées : seulement 9 000 bouteilles ont été produites. Domaine Duseigneur Rue Nostradamus 30126 Saint Laurent des Arbres France - Tél : 04 66 50 02 57

Marrenon Vignobles en Luberon,
l'excellence d'Amédée

Ce vin offre une belle couleur rubis avec des reflets brillants. Le nez s'ouvre sur des arômes primaires de fruits frais (cassis, mûres) et des notes de grillé. Il offre des arômes de mûres et de griotte qui évoluent sur des notes plus complexes de réglisse et cuir. Il accompagnera parfaitement une épaule d'agneau de Sisteron rôtie aux herbes de Provence.
3,90 € - 84240 La Tour d'Aigues
Tél : 04 90 07 40 65 et www.marrenon.com

LES VINS ROSÉS

Le plus ancien des vins a le vent en poupe

Le rosé est le premier vin de l'histoire : en effet, la notion de cuvaison n'existant pas encore, les premiers vins étaient naturellement élaborés en rosés. Nombre de représentations anciennes (vases, mosaïques, bas-reliefs…) tendent à montrer que, en Egypte, en Grèce ou dans la Rome antique, la vendange était aussitôt apportée sur le lieu de vinification pour que les raisins soient directement foulés ou pressés.

NOTRE TOUR DE FRANCE DES VINS ROSÉS

CAVE DE TAIN L'HERMITAGE SYRAH 2009
Vin de Pays des Collines Rhodaniennes

Cépages :100 % Syrah.

Dégustation : d'une jolie couleur rosée avec des reflets violets intenses, ce vin présente des arômes de bonbon anglais, mêlés à des notes de fraise écrasée, tout en restant sur le registre de la finesse. La bouche est bien équilibrée avec une fraîcheur et une sucrosité toute en gourmandise.

Ses plats : à l'apéritif, salades, viandes froides, poissons aux épices, plats orientaux.

3,50€.

Cave de Rasteau – Route des Princes d'Orange – 84110 Rasteau - 04 90 10 90 10
rasteau@rasteau.com - www.cavederasteau.com

DOMAINE DE LA GARELLE 2009 -
Côtes du Luberon

Cépages : Grenache, Cinsault, Syrah.

Dégustation : c'est un vin fin, fruité et élégant avec un bouquet délicat de fraises et de groseilles avec une nuance de fleur et d'anis. Le vin se tient bien avec une bonne longueur en bouche.

Ses plats : excellent à l'apéritif. 4,00 €.

http://www.terraventoux.com VRT – Route des Princes d'Orange
84110 Rasteau - 04 90 10 90 10 – vrt@rasteau.com

CHATEAU MARTINAT ROSE 2009
Bordeaux rosé

Cépages :50 % Merlot, 50 % Cabernet sauvignon

Dégustation : robe rose pâle. En bouche : vivacité, fruit et puissance, agrémentée d'une grande rondeur «gastronomique».

Ses plats : peut accompagner tout un repas, de l'apéritif au dessert. 6,00€.

Château Martinat – 33710 Lansac - 05 57 68 34 98
06 11 17 08 28 - chateaumartinat@aol.com

L'AIRE DU ROSSIGNOL 2009
Côtes de Provence
Famille Abeille

Cépages : Grenache, Cinsault, Syrah.

Dégustation : robe or rose chatoyante très limpide. Nez complexe, fin et mûr, avec des notes de gelée de coing, de confiture de rose, de pomelo puis des fleurs et des herbes médicinales, une note briochée enfin. Bouche gourmande et fraîche, où vient s'ajouter l'estragon, une belle suavité dans la persistance.

Ses plats : ris-de-veau, saint jacques sauce agrumée, chèvre frais.

4,00 euros.

http://www.terraventoux.com VRT – Route des Princes d'Orange
84110 Rasteau - 04 90 10 90 10 – vrt@rasteau.com

CAVE DE TAIN L'HERMITAGE SYRAH 2009
Vin de Pays des Collines Rhodaniennes

Cépages : 100 % Syrah.

Dégustation : d'une jolie couleur rosée avec des reflets violets intenses, ce vin présente des arômes de bonbon anglais, mêlés à des notes de fraise écrasée, tout en restant sur le registre de la finesse. La bouche est bien équilibrée avec une fraîcheur et une sucrosité toute en gourmandise.

Ses plats : à l'apéritif, salades, viandes froides, poissons aux épices, plats orientaux.

3,50€.

Cave de Tain l'Hermitage – 22 route de Larnage – B.P. 3 – 26603 Tain l'Hermitage cedex
04 75 08 20 87 - contact@cavedetain.com – www.cavedetain.com

DOPFF-IRION PINOT NOIR 2009
Alsace

Cépages : 100 % Pinot noir.

Dégustation : belle robe pétale de rose, brillante et lumineuse. Nez frais et délicat, sur des notes de petits fruits rouges - cerise, fraise, framboise des bois. La bouche est harmonieuse, charnue et gourmande avec une jolie matière et des flaveurs de fraise des bois. Parfaitement équilibré, ce rosé possède une fraîcheur acidulée et croquante avec en finale une belle persistance et des saveurs évoquant la mandarine.

Ses plats : steak tartare, carpaccio, magret froid, truite, terrine de saumon, sardines grillées, bar aux olives, sandre à la crème…

7,00€.

1 cour du Château – B.P. 31 – 68340 Riquewihr
03 89 47 92 51 – post@dopff-irion.com - www.dopff-irion.com

CUVEE PRIVEE
Crémant de Loire

Cépages :Cabernet franc, Grolleau gris.

Dégustation : robe séduisante corail orangé, bulles très fines. Nez frais, de fruits rouges fins, fraise écrasée, aneth et estragon. Bouche joliment structurée entre fruit et fraîcheur, dans un style très sec, finale citronnée avec une touche d'amertume. Une fine bulle de style pur et classique.

Ses plats : salade de poulet à l'estragon, crevettes roses, sushi de poisson blanc, terrine de poisson, sole grillée, saint-marcellin ou chèvre frais. 7,20 €.

Ackerman – 19 rue Léopold Palustre – Saint Hilaire/Saint Florent - 49400
Saumur - 02 41 53 03 10 – sdubreuil@ackerman.fr - www.ackerman.fr

LES HAUTAINS 2009 - Béarn
Vin de Pays de Méditerranée

Cépages : 60 % Tannat, 40 % Cabernet sauvignon.

Dégustation : robe rose vif. Nez de fruits frais où se mêlent des notes florales. En bouche structure ronde et douce, finale tonique et acidulée.

Ses plats : charcuteries, salades estivales, poivrons grillés à l'huile d'olive, pizzas, quiches, piperade, brochettes de volaille, poulet rôti, grillades, pâtes, brie.

environ 4,50 €

64350 Crouseilles - 05 62 69 66 77 - 05 62 69 66 71

LE ROSE 2009
(LES RESERVES DU CLUB)
Vin de Pays de Méditerranée

Cépages : 43 % Grenache noir, 28 % Cinsault, 16 % Clairette, 5 % Grenache blanc, 3 % Syrah, 3 % Bourboulenc, 2 % Mourvèdre.

Dégustation : belle robe rose saumon intense. Nez de fruits rouges, de fruits confits, de fleurs fanées et d'épices. La bouche est généreuse avec une jolie finale de fruits confits. 2,95 €

08 91 70 01 21 ou www.cfv.fr

MONTAGNE BLANCHE 2009
Coteaux du Vendômois AOC

Cépages : 100% Syrah

Dégustation : robe rose saumon, aux notes argentées. Nez fin de fraises des bois, de rose, de pomelo et une attaque poivrée. Bouche friande, charnue et fraîche, avec une belle amplitude, la rondeur fruitée est apportée par l'argile et la finesse par le silex, dans un ensemble complexe, élégant et fin. Le caractère épicé du Pineau d'Aunis s'y exprime avec douceur, notamment avec de la mélisse, de la groseille, de la gelée de coing, du poivre blanc et une bouche longue sur le fruit.

Ses plats : charcuteries de pays, salade avocat et thon frais poêlé, terrine de saumon, gambas grillées, filet d'espadon, rouget, rôti de veau au citron, fromages de chèvres affinés.

4,00 €

41100 Villiers sur Loir - 02 54 72 90 69
caveduvendomois@wanadoo.fr

MOULIN DE LA ROQUE 2009 - Bandol

Cépages :40 % Mourvèdre, 30 % Grenache, 30 % Cinsault.
Dégustation : robe saumonée à nuance ambrée. Nez fruité pâte de coing, petits fruits rouges, melon mûr, estragon et aneth. Bouche assez puissante, avec des notes poivrées-pimentées qui lui donnent un fort relief.
Ses plats : ratatouille, rougets grillés, Brie de Meaux. environ 7,00 €.
VRT – Route des Princes d'Orange – 84110 Rasteau - 04 90 10 90 10 – vrt@rasteau.com

LES ESPERELLES D'AQUERIA 2009 - Tavel

Cépages :50 % Grenache, 15 % Clairette, 10 % Cinsault, 10 % Mourvèdre, 10 % Syrah, 5 % Bourboulenc, Picpoul.
Dégustation : robe fuchsia avec une note violine. Nez bonbon, cerise, framboise, fenouil-aneth avec une note de badiane, thym et laurier. Bouche florale poivrée (glycine, pivoine) et épicée.
Ses plats : artichauts en barigoule, bouillabaisse, bourride de baudroie, Saint Nectaire. 7,20 €.
Chez les meilleurs cavistes.

DOMAINE MAS AMIEL LE PLAISIR 2009 Côtes du Roussillon

Cépages :50 % Grenache noir, 25 % Carignan, 20 % Syrah, 5 % Mourvèdre
Dégustation : La bouche est fraîche, croquante et bascule sur une finale ciselée. Expression parfaite d'un terroir d'exception : le schiste.
Ses plats : risotto au chorizo, langoustines rôties et chutney de kumquats ou classiques, rougets grillés, encornets farcis.
6,00 €.
Domaine du Grangeon - Balbiac – 07260 Rosières - 04 75 39 54 84

OCEANIDE 2009 - Saint-Mont

Cépages : 60 % Tannat, 20 % Pinenc, 20 % Cabernet sauvignon.
Dégustation : robe rose aux notes violines. Arôme floral (rose) puis fruité (fraise des bois-groseille). Bouche fraîche et croquante, où l'on retrouve les arômes du nez, dans un ensemble fruité-acidulé persistant.
Ses plats : charcuteries de pays, grillades et brochettes de l'été, chèvres frais ou secs. environ 4,70 €.
Producteurs Plaimont – 32400 Plaimont - 05 62 69 62 87
f.lhau@plaimont.fr – www.plaimont.com

ROS EST DOUX 2009 IGP Vin de Pays des Coteaux de l'Ardèche

Cépages : Gamay.
Dégustation : robe soutenue et brillante aux nuances pelure d'oignon. Nez intense et fin avec des dominantes de praline et de kirsch. En bouche : fruité confit ensemble souple, fin et original avec une touche moelleuse discrète et harmonieuse.
Ses plats : à l'apéritif, nems, porc à l'ananas, tartes aux fruits blancs. 5,40 €.
Domaine du Grangeon - Balbiac – 07260 Rosières - 04 75 39 54 84

LAURENT B 2009 - Côtes du Rhône

Cépages : 30 % Grenache, 30 % Carignan, 30 % Cinsault, 10 % Syrah.
Dégustation : robe rose aux notes violines. Arôme floral (rose) puis fruité (fraise des bois-groseille). Bouche fraîche et croquante, où l'on retrouve les arômes du nez, dans un ensemble fruité-acidulé persistant.
Ses plats : charcuteries de pays, grillades et brochettes de l'été, chèvres frais ou secs. environ 4,70 €.
Domaine Brusset – Le Village – 84290 Cairanne - 04 90 30 82 16
domaine-brusset@wanadoo.fr - www.domainebrusset.fr

TRADITION 2009 Coteaux du Vendômois AOC

Cépages :100 % Pineau d'Aunis
Dégustation : robe saumonée, argentée et brillante. Nez complexe et fin, des arômes mûrs de pâte de coing, fruits à chair jaune melon-mirabelle, fleurs blanches, poivre blanc et une note fenouillée-anisée. En bouche : suave et vif à la fois, très aromatique et frais de l'attaque à la finale sur le poivre gris.
Ses plats : rougets grillés aux tomates confites, moussaka, ratatouille ou piperade, Brie.
5,00 €.
GAEC Brazilier – 17 rue des Ecoles – 41100 Thoré La Rochette – vinbrazilier@wanadoo.fr

LES VERSAINES 2009 Rosé de Loire

Cépages : Grolleau, Cabernet franc.
Dégustation : jolie robe rose aux reflets violacés. Nez de groseille et de framboise. La bouche est fraîche et nerveuse, avec une très belle finale de confiserie.
Ses plats : à l'apéritif, salades, grillades, viandes blanches. 5,20 €
08 91 70 01 21 ou www.cfv.fr

L'ALLEGRESSE 2009 - Fronton

Cépages :100 % Pineau d'Aunis
Dégustation : robe saumon clair de belle brillance. Nez de freesia, de fraise bien mûre et de cerise, de guimauve puis de mangue et pêche jaune. Bouche fruitée acidulée, fruitée-poivrée avec une touche pimentée en finale.
Ses plats : à l'apéritif avec sablés au parmesan et aux épices, salade avocat-pamplemousse-melon-piment d'Espelette, gambas grillées, boudin antillais, poulet ananas-piment, Chaource, pomelo rôti aux épices. 7,40 €.
Château Bellevue La Forêt – 5580 route de Grisolles – 31620 Fronton - 05 34 27 91 91
cblf@chateaubellevuelaforet.com - www.chateaubellevuelaforet.com

LAURENT B 2009 - Côtes du Rhône

Cépages : 30 % Grenache, 30 % Carignan, 30 % Cinsault, 10 % Syrah.
Dégustation : robe rose aux notes violines. Arôme floral (rose) puis fruité (fraise des bois-groseille). Bouche fraîche et croquante, où l'on retrouve les arômes du nez, dans un ensemble fruité-acidulé persistant.
Ses plats : charcuteries de pays, grillades et brochettes de l'été, chèvres frais ou secs.
environ 4,70 €.
Domaine Brusset – Le Village – 84290 Cairanne - 04 90 30 82 16
domaine-brusset@wanadoo.fr - www.domainebrusset.fr

Ebooks-land.NET

à Table !
Selection gourmande

1. Rêve de Pâques

Une sculpture de chocolat signée Dalloyau, un rêve de gourmandise.
Chocolat noir ou chocolat au lait, garnis de fritures assorties. Œuf à partir de 20 cm : 88 €.
Tél : 01 42 99 90 00

2. Le Maestro du Risotto

Marque familiale depuis 1856, n°1 du riz en Italie, Riso Gallo est implanté dans la plaine septentrionale du Pô (Nord de l'Italie), centre de production du riz pour risotto. Près de 150 ans d'expérience en font l'un des plus grands et plus modernes producteurs de riz en Europe. Le risotto se cuisine de multiples façons, en plat principal ou en accompagnement, simplement aromatisé d'épices, de fromage, de légumes ou plus élaboré (avec viande, poisson, crustacés…). La clé de la réussite de cette recette mythique est avant tout l'utilisation de variétés de qualités exceptionnelles, à la fois tendres, gonflés et fermes au centre. 8 variétés (dont 5 avec - 2 % de matières grasses) toujours en 12 minutes chrono : milanaise (safran), cèpes, 4 fromages, tomates séchées, asperges, truffe, pesto, fruits de mer (nouveauté 2010) : 1,90 € les 175 g (soit 2 personnes)

3. Saveur en Spray

Depuis 1920 Emile Noël élabore des huiles issues d'une méthode artisanale qui leur donne le goût de l'inimitable. Ainsi le «Spray huile d'olive biologique» première pression à froid biologiques, résolument chics, gourmands et contemporains ! Succulente, cette huile fruitée verte très aromatique révèle des notes de feuilles de tomate. Mentionnons le reste de la gamme : vinaigrette en spray, spray huile d'olive/vinaigre balsamique et spray vinaigre balsamique de Modène. Conditionnés en 25 cl chacun de ces sprays permet un dosage parfait : 10 pulvérisations = 1 cuillère à café. 6,10 € dans toutes les boutiques bio et www.emilenoel.com

4. Nouveaux couverts à servir Laguiole

Avec ses 3 nouveaux sets à servir et à cuisiner, Laguiole marie la passion des arts de la cuisine avec la tradition et l'innovation. De nouveaux ustensiles au décor sobre et raffiné dont les manches se déclinent en bakélite noire ou en bois exotique.

Pince, grande fourchette, spatule et couteau en inox massif inoxydable de très haute qualité qui garantit longévité, durabilité et performance. Trois coffrets à forte valeur ajoutée scellant l'alliance parfaite de la performance technologique et de l'art de servir et de recevoir. Ainsi le set Barbecue : couteau découpe et fourchette de service, manche en bakélite noire ou en bois exotique, fourchette en Inox massif inoxydable, longueur des ustensiles 42 cm, boîte de rangement métal estampillée Laguiole Modèle bakélite noire : 49,90 € modèle bois exotique : 59,90 €

5. Quadrature de Truffes au vinaigre de Xérès Pedro Ximenez

Alberto Herràiz, chef du restaurant le Fogon à Paris 6e dévoile son audacieuse recette. Originaire du Mexique, le chocolat est arrivé en Europe par l'Espagne où il était plutôt associé au salé. Inspiré par cette origine, le chef associe le chocolat au Vinaigre de Xérès, un vinaigre harmonieux aux arômes de prune, de noisette et d'orange amère. Après différents essais, le bon alliage a été trouvé pour révéler un contraste à la fois fort et doux qui finalise divinement un repas. En route : Faire fondre les couvertures à 35°C.

Chauffer la crème jusqu'à ce qu'elle soit tiède (40°C). Mélanger la crème aux couvertures fondues. Ajouter le vinaigre et laisser refroidir. Etaler la préparation dans un cadre d'une épaisseur de 1,5 cm. Bien refroidir et couper en cubes de 1,5 cm. Refroidir une nouvelle fois et soupoudrer de cacao en poudre. Garder au frais et sortir 10 minutes avant de servir.

6. Tapenade française …

Une tapenade noire made in Provence issue de 25 000 pieds d'oliviers que Jean Martin aura planté en culture biologique sur 70 hectares dans les Bouches-du-Rhône. Cette action, menée en partenariat avec un producteur local d'huile d'olive haut de gamme Castelas, lui permet de s'approvisionner directement en olives de pays pour la préparation de produits équilibrés et doux également réalisés avec des anchois, des cèpes de l'huile d'olive vierge extra et un extrait de liqueur de Frigolet. A déguster avec du bon pain, des radis, des sardines, du saucisson ou encore des filets de rougets. 240g : 3,95 € en GMS ou sur www.jeanmartin.fr

7. Une histoire italienne

Depuis 1920, année de naissance de l'entreprise, les membres de la famille Monini se succèdent et se transmettent l'amour de l'huile d'olive et la passion du travail bien fait. La maison est née à Spoleto, en Ombrie, dans le centre du pays, une région baptisée le cœur vert de l'Italie, un des terroirs les plus généreux où les maîtres huiliers sélectionnent et créent des huiles d'olives de caractère, élégantes et subtiles comme ces deux grands crus :

Monini Classico : la référence la plus vendue en Italie. Elle exprime des notes fraîches, très végétales évoquant l'herbe verte, l'amande… Idéale pour une consommation quotidienne (cuisson et assaisonnements). 5,75€les 75 cl. Monini GranFruttato : elle est la parfaite expression du savoir faire de la maison. Son goût riche et puissant révèle toute l'intensité de la saveur de l'olive avec des notes florales. Se consomme de préférence à cru en assaisonnement en filet sur un plat chaud. 6,70€ les 75 cl

Par Jean-Christophe Florentin

8. Mama mia

Toute italienne, Lagostina révolutionne le marché des ustensiles culinaires avec une innovation mondiale : l'inox de couleur. La Collezione Rossa propose ainsi une superbe batterie de cuisine mariant pour la première fois l'inox à la couleur rouge. Elle signe ainsi une véritable prouesse technique pour le plus grand plaisir des esthètes gastronomes. L'expression du design haut de gamme et qualité garantie par le label exclusif « Made in Italy ». Photo : le Set Pastaïola : le célèbre "3 en 1" de Lagostina pour de succulentes pâtes élaborées dans les règles de l'art. Pour cuire, égoutter et servir la véritable "pasta al dente". Diamètre : 22 cm, fonction "3 en 1" : marmite, passoire, couvercle : 340 €. Tél points de ventes : 0 811 888 818 et www.lagostina.fr

9. Design en cuisine

Ce bloc de couteaux emboîtés est une véritable prouesse technologique et esthétique qui sublime l'idée originelle du couteau et lui donne une autre dimension. Il a fallu tout le savoir-faire de Déglon pour arriver à produire cette réalisation et « faire jaillir de l'acier des couteaux qui deviennent des objets culturels et artistiques ».

Tél points de ventes : 04 73 80 44 99 et www.deglon.com

10. Tout un plat !

Depuis 1830 (180 ans de savoir-faire), Mauviel n'a cessé de penser et de produire des ustensiles adaptés à chaque façon de cuisiner comme à chaque type de plat. Aujourd'hui, la célèbre griffe française présente de remarquables nouveautés à prix tout doux pour que les inconditionnels complètent leur batterie de cuisine et les néophytes en profitent pour s'initier avec des ustensiles de haute qualité. Le plat à gratin M'héritage, en cuivre avec intérieur inox et des montures fonte inox, une collection qui sent bon les plats d'antan. La version M'cook quant à elle, reflète à la fois la modernité et la tradition. Deux dimensions sont disponibles, selon la taille des repas préparés. Les aficionados de la cuisine légère seront séduits par la plaque à rôtir M'stone, qui passe du four à la table avec brio. La poêle M'héritage laisse découvrir l'évasée bombée. Avec 16 cm de diamètre, elle est idéale pour faire sauter les petits légumes.

M'héritage Fonte d'inox / Evasée bombée16 cm : 89.90 €
M'stone / Plaque à rôtir 35x25 cm : 89,90 €
M'héritage /Plat à gratin
35 x 25 cm : 219.90 €
40 x 30 cm : : 289.90 €
Tél points de ventes : 02 33 61 53 84 et www.mauviel.com

Le Marché d'Alain Ducasse au Plaza Athénée

2ème edition

Alain Ducasse, qui dirige les cuisines de l'Hôtel Plaza Athénée – dont le restaurant « Alain Ducasse au Plaza Athénée » – organise pour la seconde année consécutive un véritable marché de saison dans la Cour jardin de l'hôtel le mardi 13 avril 2010.

Beurre, fromages, champignons, fraises des bois, légumes variés, agrumes, poissons et volailles... une quinzaine de fournisseurs venus de la France entière sera mise à l'honneur à cette occasion. Ils partageront la passion de leur métier, leur savoir-faire, et feront déguster leurs produits.

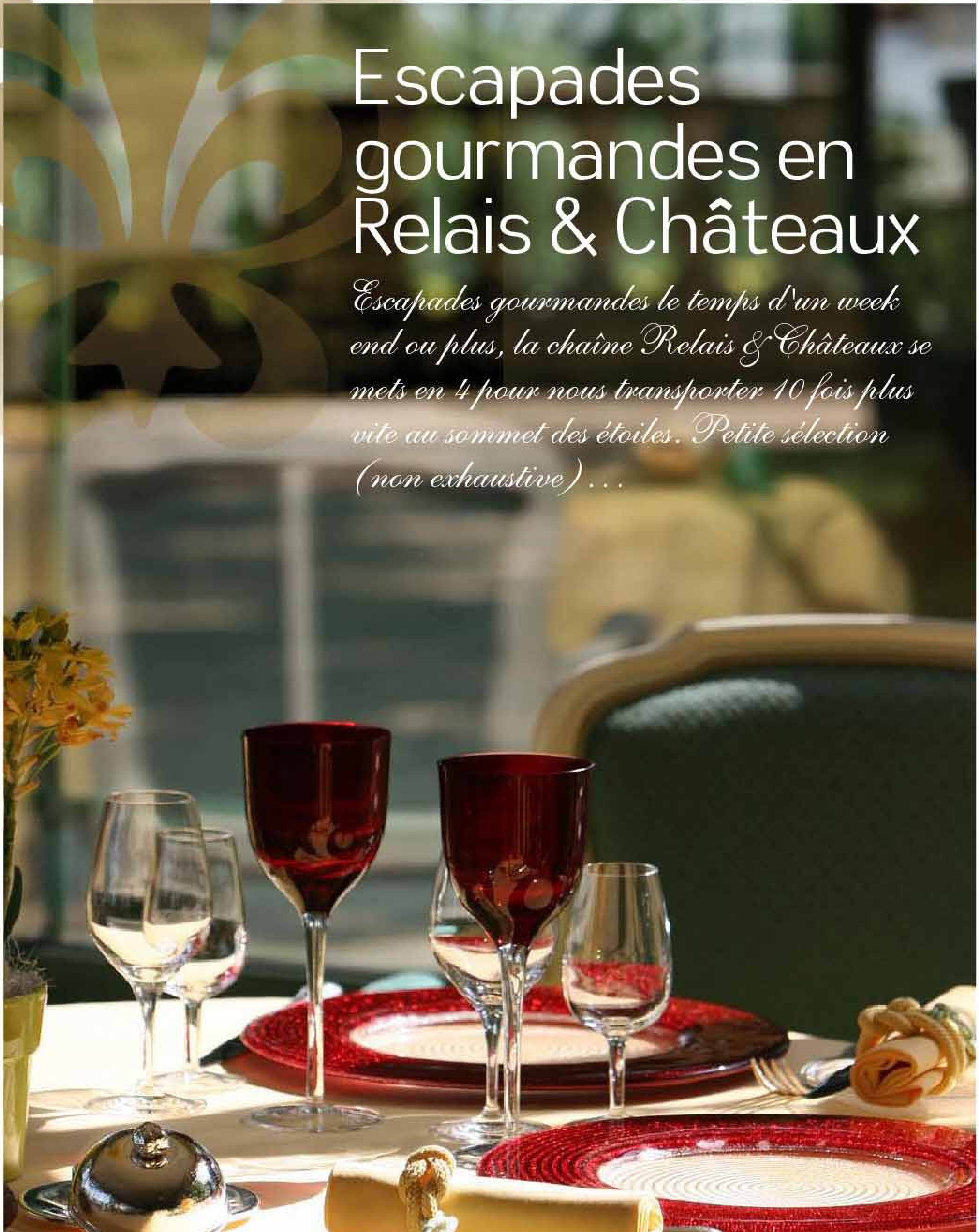
Pour cette seconde édition, l'hôtel a fait à nouveau appel au talent de Pascale Benhamou, décoratrice. S'intégrant parfaitement à l'infrastructure de la Cour Jardin, la mise en scène du marché met en avant des produits d'exception dans leur plus bel écrin, aux couleurs du Plaza Athénée. Les tons noirs, rouge Plaza et gris se mêlent aux notes végétales de saison. Travaillant avec les équipes du restaurant, Pascale Benhamou s'accorde avec la tendance et l'air du temps. Alliant sobriété et fonctionnalité, la scénographie ne se laisse pas distraire par le superflu créant ainsi une atmosphère unique pour le plus glamour des marchés de Paris.

Dans la Cour Jardin du Plaza Athénée le 13 avril 2010 de 10h00 à 17h00 - il sera ouvert au public. Aucun produit ne sera vendu sur place.

Hôtel Plaza Athénée - 25 avenue Montaigne -75008 Paris – Tél : 01 53 67 66 65

Escapades gourmandes en Relais & Châteaux

Escapades gourmandes le temps d'un week end ou plus, la chaîne Relais & Châteaux se mets en 4 pour nous transporter 10 fois plus vite au sommet des étoiles. Petite sélection (non exhaustive)...



Ebooks-land.NET

Classique & Œnologique

Le Château de Noirieux

Niché au milieu d'un parc de 9 hectares, le Château de Noirieux est un îlot de calme, de raffinement et d'intimité, une atmosphère digne des grandes demeures d'autrefois.

Des parfums uniques dans chaque chambre, un accueil inimitable, une terrasse « dans » la nature, et bien évidemment une cuisine remarquable, inspirée, imaginée au gré des produits et des saisons. Gérard Côme a trouvé le secret des mets dont on ne se lasse jamais. Ainsi, dans le cadre des Dîners Culturels Gastronomiques et Œnologiques Anja et Gérard Côme, nous convient le Vendredi 16 Avril 2010 à leur Soirée 'Classique - Œnologique', 'une soirée de prestige avec une conférence par Alain Duault- "Schumann, le Romantisme à la Folie", suivi d'un dîner gastronomique avec un menu de dégustation des vins du vignoble de prestige "Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande" . Au menu :

Les Filets de Sole et Macaronis gratinés, Homard et Morilles au jus de Viande, Le Carré d'Agneau de Lait de Quarante jours en Croûte de vin rouge et Piment d'Espelette, Croquants de pomme de terre à l'ail doux, consommé corsé à la moelle, L'Ossau-Iraty et le Pont l'Evêque, confit d'oignons rouges, La Ganache Chocolat 'Vila Gracinda', Griottines et Framboises, Biscuit Amarena, Feuillantine dorée et sorbet aux fraises confites au Vin de Pauillac Café, Chocolats et Mignardises du Château 160 € par personne.

26, route du Moulin - 49125 Briollay - Tél : 02 41 42 50 05

www.relaischateaux.com/fr/search-book/hotel-restaurant/noirieux/

L'ARAIGNEE DE MER
en lasagne à la truffe, soupe mousseuse d'écrevisse

4 personnes

8 feuilles de pâte à Raviole (taillées en Ø 9cm)
8 écrevisses fraîches
2 araignées de Mer (900gr à 1kg par pièce)
200 gr de fumet de poisson
2 Litres de Court bouillon au Vin Blanc atique, sauce écrevisses
1 carotte émincée
1 oignon émincé
1 bouquet garni
2 tomates
1 cuillère à café de concentré de tomate
200gr de vin blanc moelleux (Coteaux du Layon)
50gr de Cognac
50gr d'huile d'Olive
100gr de beurre
100gr de crème fouettée
10gr de truffe Noire
5gr de jus de truffe
1 fond d'artichaut frais et cuit (pour mousseline)
50gr de crème Fleurette
400gr de pousses d'épinards propres
100gr de beurre
Sel moulu de Guérande et Poivre blanc du Moulin

• Laver les araignées de Mer et les cuire dans un court bouillon pendant 15 à 20mn. Egoutter. Les laisser tiédir, puis les décortiquer soigneusement, réserver les chairs.

• Châtrer les écrevisses et les cuire dans le court bouillon pendant 2mn, les égoutter et les décortiquer. Réserver les têtes et les queues. Broyer au robot coupe le fond d'artichaut très finement et ajouter la crème fleurette, assaisonner et réserver.

• Faire cuire les feuilles de raviole pendant 1mn dans de l'eau bouillante salée avec une cuillère à soupe d'huile d'Olive, rafraîchir. Conserver la cuisson. Faire le coulis d'écrevisses, faire suer la garniture aromatique dans un peu d'huile d'Olive, ajouter les têtes d'écrevisses flamber au Cognac. Concasser le tout avec une cuillère en bois, ajouter le bouquet garni, la gousse d'ail, les tomates et le concentré et mouiller avec le vin blanc moelleux et le fumet de poisson. Porter à ébullition, écumer et laisser cuire à feu doux pendant 30mn. Passer au chinois et réduire de trois quarts. Au moment de servir, monter au beurre, mixer, incorporer la crème fouettée et redonner une petite ébullition.

Finition :

• Dans une casserole faire tomber au beurre noisette les pousses d'épinards. Assaisonner. Réchauffer les queues d'écrevisses dans leur coulis et les feuilles de raviole dans leur cuisson. Chauffer la chair d'araignée de Mer avec un peu de beurre, de sauce et le jus de truffe. Assaisonner. Faire réchauffer la mousseline d'artichaut et lui incorporer quelques noix de beurre.

Présentation :

• Disposer une feuille de raviole au centre d'une grande assiette creuse, ajouter dans le milieu les épinards, finir par une couche de chair d'araignée de Mer et refermer avec la deuxième feuille de raviole. Tout autour, disposer les écrevisses, les quenelles de mousseline d'artichaut. Verser la sauce en cordon et décorer de quelques pluches de cerfeuil et lamelles de truffes.

Ebooks-land.NET

LE «HOMARD BLEU» ET LE ROUGET BARBET

4 personnes

2 homards bretons de 5 à 600gr pièce
2 litres de court bouillon au vin blanc
2 rougets barbets de 2 à 300gr pièce (faire lever les filets par votre poissonnier)
8 mini carottes
8 mini poireaux
8 mini oignons
8 mini fenouils
50gr de petits pois frais et/ou fèves
4 pointes d'asperges vertes
4 pointes d'asperges blanches
Salade mélangée de saison
Herbes fraîches (Cerfeuil, basilic, ciboulette, etc...)
vinaigrette à l'huile d'arachide
20 à 30gr de lamelles de truffes fraîches hiver ou été

Beurre d'orange sanguine

1/2 litre de jus d'orange sanguine réduit au 2 tiers
10gr d'échalote ciselée
20gr d'estragon frais haché
80gr de beurre
2cl de jus de truffe
12 segments d'orange

Crème de persil

50gr de crème double
de persil
100gr de fumet de poisson ou jus du bouillon
us de citron
du Moulin

Citron confit

1 Citron jaune non traité, coupé en fines tranches
100gr de sucre semoule
100gr d'eau

Huile d'orange

250gr de jus d'orange et réduit à 1 quart
e, facultatif
Mixer passer au chinois étamine, assaisonner

Huile d'herbes

30gr d'herbes fraîches mélangées blanchies
50gr d'huile d'olive
50gr d'huile d'arachide,
Mixer et passer au chinois étamine, assaisonner

Huile de Piquillos

2 Piquillos (poivrons Espagnols)
50gr d'huile d'arachide
50gr d'huile d'olive
Mixer et passer au chinois étamine, assaisonner

en salade aux huiles parfumées, légumes de maraicher, beurre d'orange sanguine à l'estragon

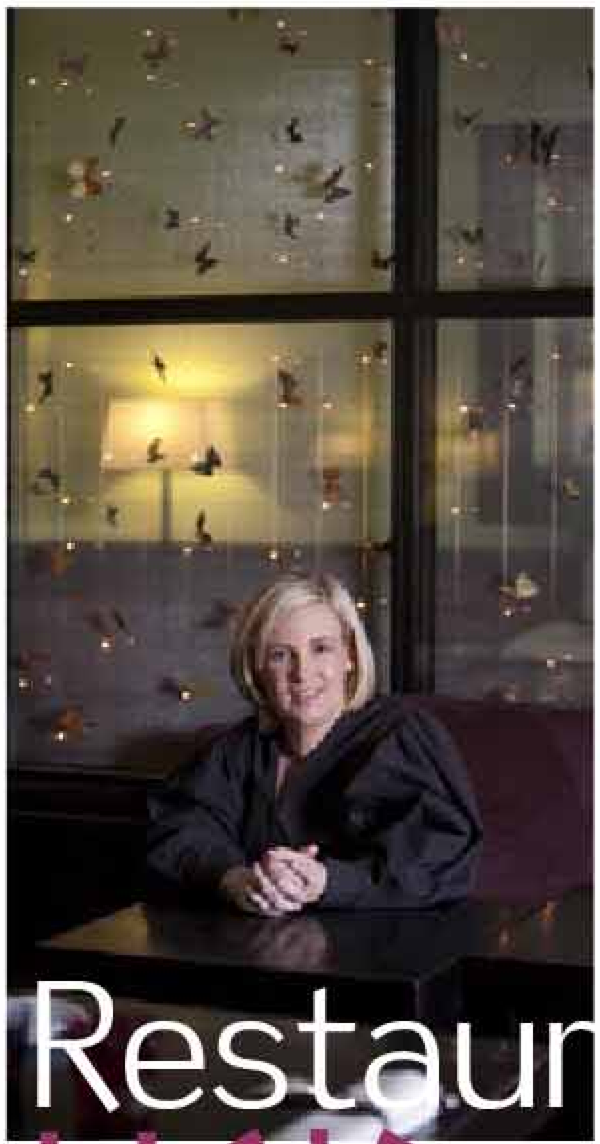
• Faire confire les tranches de citron jaune dans un sirop (eau et sucre). Caraméliser légèrement et faire refroidir puis couper en fine brunoise, réserver.
• Blanchir le persil et le mixer avec le fumet de poisson, passer au chinois étamine. Mélanger cette essence avec la crème double, assaisonner, ajouter le jus d'un demi-citron et réserver au frais.
• Faire cuire les homards dans le court bouillon pendant 10mn environ. Rafraîchir après cuisson et égoutter. Les décortiquer et réserver au frais. Eplucher et laver les différentes sortes de légumes et les cuire successivement à l'eau bouillante en les gardant croquants. Rafraîchir et réserver.
• Préparer les salades, les différentes huiles parfumées comme indiqué dans la recette, ainsi que les segments d'orange.

Finition

• Faire un beurre d'orange sanguine avec le jus d'orange réduit, l'échalote et le monter de la même façon qu'un beurre blanc. Au moment de l'envoi, rajouter l'estragon frais haché et un peu de jus de truffe, assaisonner. Juste avant de dresser, poêler les filets de rouget sur la peau aller et retour dans une poêle anti-adhésive bien chaude et sans matière grasse.

Présentation :

• Au centre d'une assiette disposer un bouquet de salade mélangée, assaisonner d'un voile de vinaigrette, disposer harmonieusement le homard taillé en médaillons et le filet de rouget, décorer avec une pince de homard, les petits légumes de maraîcher, le citron confit. Ajouter les segments d'orange, de petites quenelles de crème de persil, les huiles parfumées, saucer d'un peu de beurre d'orange et disperser de quelques lamelles de truffes et de pluches d'herbes fraîches aromatiques.



Restaurant Hélène Darroze : place à l'essentiel !

En 1999, Hélène Darroze ouvrait au cœur du 6e arrondissement son restaurant gastronomique aux accents du Sud-Ouest.

Dix ans plus tard, la chef multiétoilée n'a pas l'intention de s'endormir sur ses acquis et sa renommée mais souhaite au contraire révolutionner le « petit monde » de la cuisine. Dans l'air du temps et de son époque, et consciente que les attentes et les comportements des convives changent, Hélène a décidé de faire évoluer son restaurant. Les dix prochaines années seront ainsi l'occasion pour elle de s'exprimer différemment !
Chaque semaine, autour d'un menu découverte, l'accent sera mis sur la qualité de produits d'exception, uniquement de saison et toujours en provenance de son Sud-Ouest natal. La cuisine, mélange de tradition et de modernité, reste bien évidemment la même : une cuisine d'auteur, créative, emprunte d'émotion et d'instinct, à l'image de la chef, spontanée, sensible, féminine et généreuse. Contemporaine et résolument moderne, Hélène Darroze a choisi de supprimer la carte pour laisser place à un menu unique qui décline à la fois ses plats « Signatures » et ses coups de cœur du moment, évoluant au gré des saisons et des opportunités du marché.

Menu Découverte à 145 € avec vins (4 entrées, 1 poisson, 1 viande, 2 desserts, 3 verres de vin) / 125 Euros hors vins / servi au déjeuner et au dîner

4, rue d'Assas - 75006 Paris - Tél : 01 42 22 00 11

www.relaischateaux.com/fr/search-book/hotel-restaurant/darroze/

Ebooks-land .NET

Gigot d'agneau de lait *rôti en croûte de chorizo,* FÉVETTES COMME AU *Pays Basque espagnol*

4 personnes

Pour la croûte de chorizo :

50 grs de chorizo
50 grs de chapelure
100 grs de beurre en pommade

• Tailler le chorizo en fines lamelles. Les déposer sur un papier sulfuriser et sur une plaque allant au four. Faire sécher dans un four à 160°. Une fois les lamelles sèches, les mixer pour les réduire en poudre, puis faire sécher au four à nouveau pour enlever l'excédent de graisse.

• Mélanger le beurre pommade, la chapelure et la poudre de chorizo.

Pour le gigot :

1 gigot d'agneau de lait
30 grs de graisse de canard
Sel, poivre, piment d'Espelette

• Assaisonner le gigot d'agneau de sel, poivre et piment d'Espelette. Puis le faire revenir dans un plat allant au four avec un peu de graisse de canard. Un fois coloré, le badigeonner du beurre de chorizo. Rôtir au four pendant 20 minutes en arrosant régulièrement.

Pour les févettes

1 kg de févettes
50 grs de ventrèche
1 poivron vert
1 poivron rouge
2 gousses d'ail
8 oignons nouveaux
20 grs d'olive Taggiasche (ou pitchoulines)
1 dl de bouillon de volaille
Sel, poivre

• Ecosser les févettes, puis les peler.
• Tailler la ventrèche en lardons.
• Faire griller les poivrons pour leur ôter la peau en suivant. Les épépiner, puis les tailler en lanières.
• Dans un sautoir avec un peu de graisse de canard, faire revenir les lardons, les oignons nouveaux et les poivrons. Une fois que le tout a bien coloré et que les sucs ont attaché, ajouter les févettes. Faire à nouveau colorer. Puis mouiller avec une peu de bouillon de volaille pour finir la cuisson. Ajouter alors les olives Taggiasche taillées en copeaux.

10 personnes

Pour la crème brûlée au foie gras :

125 grs de parures de foie gras de canard
125 grs de lait
125 grs de crème fleurette
1 œuf
Sel, poivre, piment d'Espelette

Porter le lait et la crème à ébullition, puis ajouter le foie gras. Cuire sur feu doux pendant 30 minutes environ, mixer, puis passer au tamis.
Battre l'œuf, le verser dans le mélange lait/crème/foie gras. Mixer et passer à nouveau au tamis. Rectifier alors l'assaisonnement en sel, poivre et piment d'Espelette.
Verser dans des petites assiettes creuses ou bols à consommé, cuire au bain-marie dans un four à 190°, pendant 30 minutes environ.

Pour le sorbet pomme verte :

112,5 grs de pomme verte de type Granny Smith
62,5 cl d'eau
55 grs de sucre
Le jus d'1/4 citron

Porter l'eau et le sucre à ébullition. Tailler la pomme verte en gros dés, puis les déposer au grand froid. Une fois qu'ils sont congelés, les mixer. Ajouter aussitôt le sirop et jus de citron en alternant l'un et l'autre. Passer à la turbine pendant 15 minutes environ.

Pour le capuccino de cacahuète :

1/8 litre de fond blanc
1/8 litre de crème liquide
50 grs de cacahuètes (fraîches)
Sel, piment d'Espelette
5 cl de crème montée

Mélanger le fond blanc et la crème, porter à ébullition. Ajouter les cacahuètes, laisser infuser 5 minutes. Mixer, puis passer au chinois. Au moment d'envoyer, ajouter la crème montée avant d'émulsionner.

Montage :

20 grs de sucre cassonade
1/2 pomme granny smith

Répartir le sucre sur les crèmes. Puis les brûler au chalumeau. Déposer une quenelle de sorbet. Emulsionner le cappuccino de cacahuète, verser sur le sorbet.

CRÈME BRÛLÉE au foie gras *de canard des Landes*, SORBET À LA POMME VERTE, *cappuccino de cacahuète*

Ebooks-land .NET

RELAIS & CHATEAUX

La Bastide Saint-Antoine : au pays des sensations

Ebooks-land .NET

A Grasse, au cœur d'une oliveraie millénaire, une bastide du XVIIIe, La Bastide Saint-Antoine.

On vous y proposera une cuisine parfumée, savoureuse et élégante. La cuisine du grand chef Chibois, passionné de truffes et d'huile d'olive, est aussi sophistiquée que les senteurs de la région. Il faut goûter au moins une fois dans sa vie à son sorbet mandarine à la marmelade de jasmin. Entre deux plongeons dans l'eau turquoise de la piscine et une balade dans la région des sens, vous pourrez choisir de vous reposer soit dans une chambre provençale, soit dans une autre au style plus contemporain.

A signaler : pour un séjour de 2 nuits, une 3ème nuit offerte soit la nuit en chambre double à partir de 77 € par personne ou la nuit en Suite à partir de 133 € par personne.

Forfait Détente et Saveurs :

Dans une magnifique suite avec jacuzzi extérieur 332 € par personne incluant un dîner au restaurant (5 plats hors boisson), une nuit en suite, une heure de massage bien-être et petit déjeuner servis en chambre ou au salon

Forfait « Le Nez du Parfumeur » :

Pour créer son parfum pour 285€ par personne, visiter le musée, le conservatoire des plantes à parfum avec son parcours olfactif et ses animations "Eco-jardinier" et appréciez aussi à la table avec un menu Senteurs et Fragrances (5 plats hors boisson) et détente le temps d'une nuit à la Bastide.

48, avenue Henri-Dunant -

06130 GRASSE

Tel: 04 93 70 94 94

eMail: info@jacques-chibois.com

Home page : www.jacques-chibois.com

LE PAPILLON DE LANGOUSTINES
A la chiffonnade de mesclun

4 personnes

20 Langoustines
100 g de courgettes
200 g de haricots verts
8 tomates cerise
100 g de mesclun
sel, poivre

Vinaigrette :
2 oranges moyennes
1 citron
200 g de tomates
1 branche de basilic
sel, poivre
10 cl huile olive
1/2 cuillère à café de coriandre bien écrasée

- Cuire les langoustines à la vapeur 8 à 10 mn, les décortiquer entièrement sauf quatre dont les queues resteront attachées au coffre.
- Les garder au four tiède.
- Effiler les haricots verts et les cuire dans l'eau très salée (30 g de gros sel pour 1,5 l) pendant 4 à 8 mn selon la grosseur.
- Les plonger dans l'eau très froide (avec quelques glaçons).
- Les égoutter, couper 4 fines lamelles de courgettes (par personne), sur une longueur de 6 cm et les cuire à la vapeur pendant 2 à 3 mn.

Confection de la vinaigrette :
- Peler à vif et extraire les quartiers sans peau des oranges et du citron.
- Mettre le tout dans un bol de mixer avec la moitié des feuilles de la branche de basilic, l'huile d'olive, la coriandre écrasée, le sel et le poivre.
- Ensuite bien tourner pour obtenir une belle liaison.
- Verser cette sauce dans une petite casserole et ajouter des dés de tomates (sans pépin et sans peau), puis faire chauffer peu de temps à feu doux.

Dressage de la salade :
- Choisir 8 belles feuilles dans le mesclun . Assaisonner le reste de la salade, les haricots verts, les lamelles de courgettes, les langoustines avec sel et poivre .
- Faire chauffer les langoustines au four .
- Monter l'assiette en mettant 4 lamelles sur la moitié du bord et les disposer en éventail. A l'intérieur disposer 2 éventails de haricots verts, l'un en face de l'autre. Au centre, placer un peu de mesclun et ajouter deux feuilles choisies en les rangeant en forme de triangle. Sortir les langoustines du four et les placer la tête au centre du triangle avec la queue sur la salade. Verser la sauce chaude sur les queues et un peu aussi sur les courgettes.
- Parsemer avec les feuilles de basilic finement coupées dans le sens de la largeur et disposer les deux tomates cerise près des haricots verts.

Ebooks-land .NET

LOUP EN NOUVELLE VAGUE
à l'huile d'olive vanillée

4 personnes

4 filets de loup de 150 g
7 cuillères à soupe d'huile d'olive
4 pincée de bouillon de volaille lyophilisé
4 bulbes de fenouil
120 g d'oignon nouveau émincé
3 branches de fenouil sec
1 jus de citron
1 gousse de vanille
1 branche d'aneth
2 feuilles de basilic
60 g de beurre
1/2 gousse d'ail pilée
sel et poivre

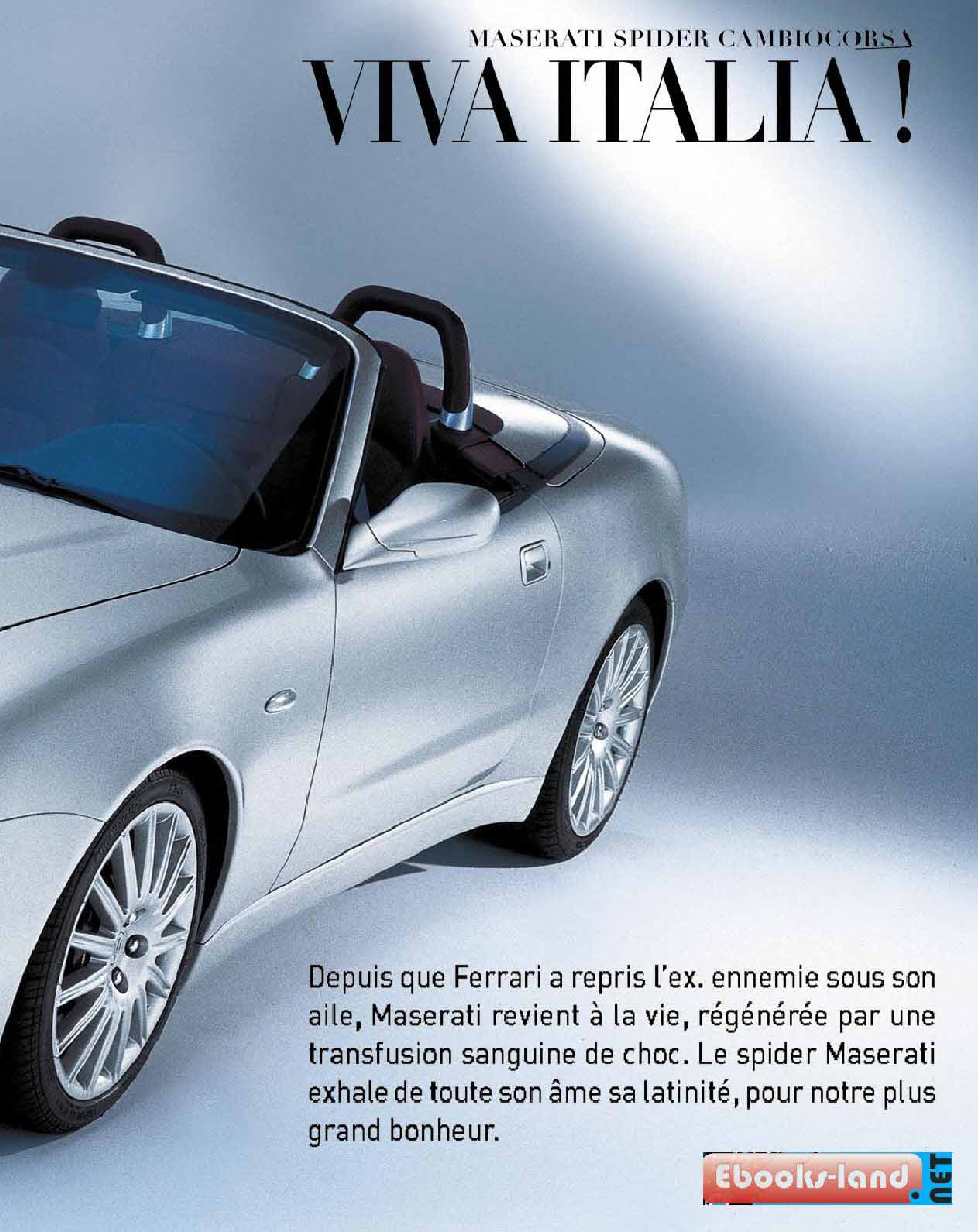
Mettre à infuser l'huile d'olive à la vanille :
• Pendant 3 mn chauffer l'huile à 50° avec les graines prélevées dans la gousse ainsi que la gousse elle même coupée en morceaux. Réserver.
Préparer la sauce :
• Dans une casserole sur feu doux, mettre deux cuillères à soupe d'huile d'olive, les oignons coupés finement, l'ail pilé et les branches de fenouil sec, laisser cuire quelques minutes sans prendre couleur, puis ajouter 25 cl d'eau, l'ail pilé et le bouillon de volaille en poudre, saler et poivrer.
• Poursuivre la cuisson à couvert pendant 10 mn sur feu doux.
• Enlever les branches de fenouil puis incorporer en fouettant le beurre ramolli et un filet de citron.
• Coupez les fenouils en quatre, ôtez le cœur et émincez les feuilles. Faites les cuire dans un litre d'eau bouillante salée (à 20 g) pendant 6 minutes, égouttez-les, rafraîchissez-les dans de l'eau glacée et égouttez-les à nouveau.
• Au bout de 3 mn, ajouter le basilic finement ciselé et mélanger. Réserver.
• Poêler les filets de loup dans une cuillère à soupe d'huile d'olive, saler et poivrer, laisser cuire 1 à 2 mn de chaque côté selon l'épaisseur.
• Dans les assiettes disposer les fenouils, poser dessus les filets de loup, presser un filet de citron sur chacun, napper de sauce puis arroser d'un filet d'huile d'olive à la vanille.

FRAICHEUR AUX DEUX FRAISES
et confit de fleurs de jasmin

10 personnes

8,3 Kgs de Fraises
300 Gr de Fraises des Bois
460 Gr de Sucre Semoule
1 Citron
1 Citron vert
100 Gr d'Olives Marocaines dénoyautées
1 Pot de confit de fleurs de jasmin
10 feuilles d'olivier

• Lavez, équeutez et coupez en quartier 300gr de fraises, ajoutez 60 gr de sucre, le jus d'un demi citron, mixez et passez au chinois. Réservez le coulis ainsi préparé.
• Prendre 100 gr d'olives marocaines dénoyautées, faire confire quatre heures dans un sirop épais (250gr d'eau, 250gr de sucre) à 80°.
• Ensuite, lavez, équeutez et coupez en quartier 8 kgs de fraises. Disposez-les au centre des assiettes et ajoutez 300 gr de fraises des bois sur chaque assiette. Saupoudrez de sucre au zeste de citron vert râpé fin, 100 gr de sucre semoule.
• Arrosez de coulis puis disposez autour des fraises le confit de jasmin.
• Ajoutez les olives confites que vous aurez découpées en quartiers.
• Décorez d'une feuille d'Olivier



MASERATI SPIDER CAMBIOCORSA

VIVA ITALIA !

Depuis que Ferrari a repris l'ex. ennemie sous son aile, Maserati revient à la vie, régénérée par une transfusion sanguine de choc. Le spider Maserati exhale de toute son âme sa latinité, pour notre plus grand bonheur.

Ebooks-land.NET

La Maserati distille une sonorité rauque et grave qui incite à tester son caractère

ailleurs que sur les autoroutes rectilignes. Attention, toutefois, aux réactions sur sol mouillé.

Moteur : huit cylindres en V à 90°, 32 soupapes
Cylindrée : 4 244 cm3
Puissance : 390 ch à 7000 tr/mn
Couple : 451 Nm à 4500 tr/mn
Boîte : mécanique 6 rapports robotisée
0 à 100 km/h : 5 s
Vitesse maxi : 283 km/h
Consommation : 18,6 l/100
Dimensions (long x larg x haut) : 4,30 x 1,82 x 1,30
Poids : 1730 kg
Volume du coffre : 300 cm3
Places : 2
Puissance fiscale : NC
Prix : 99 000 euros (650 000 F)

Ebooks-land.NET

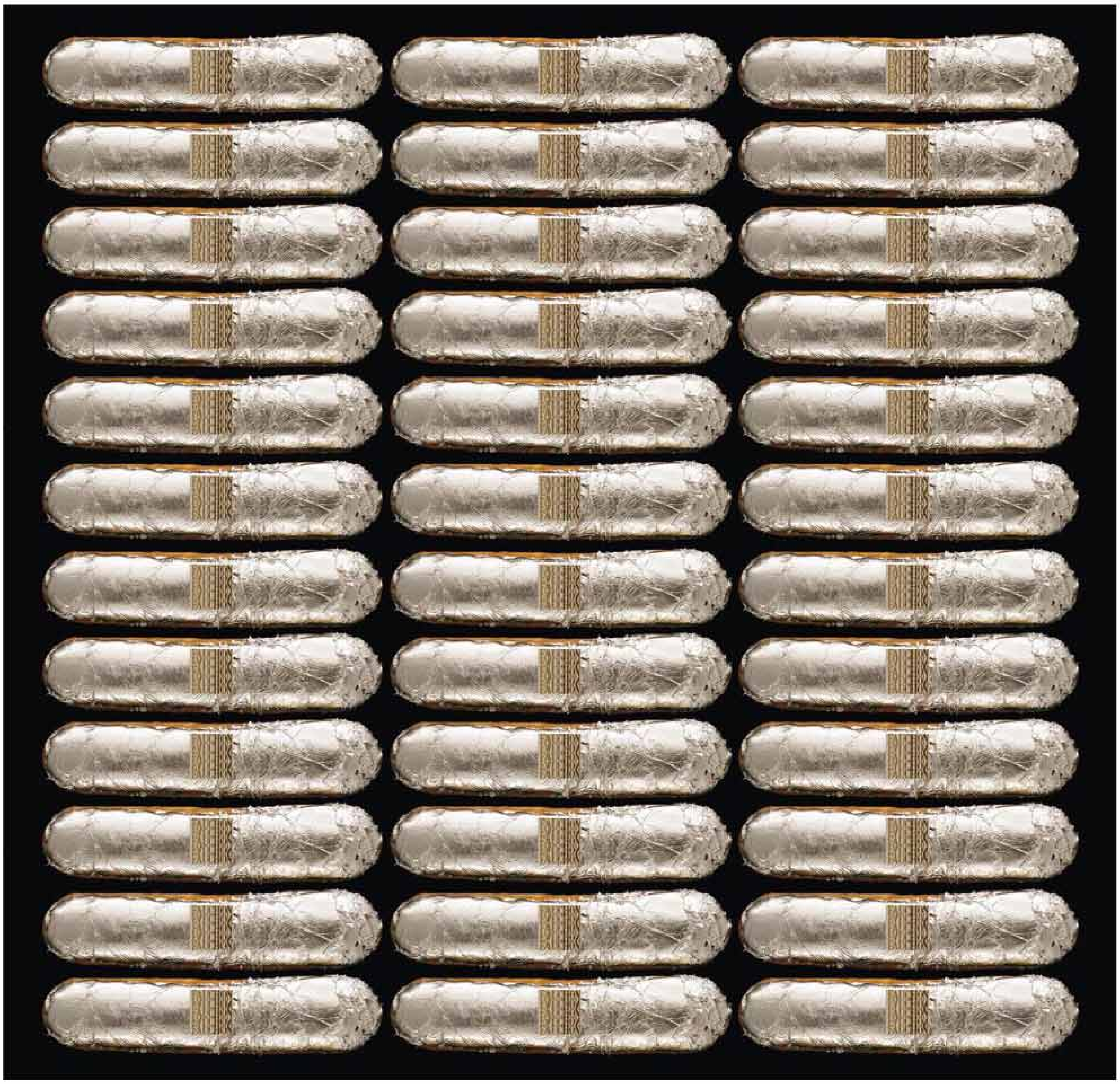
FAUCHON pour de vrai !

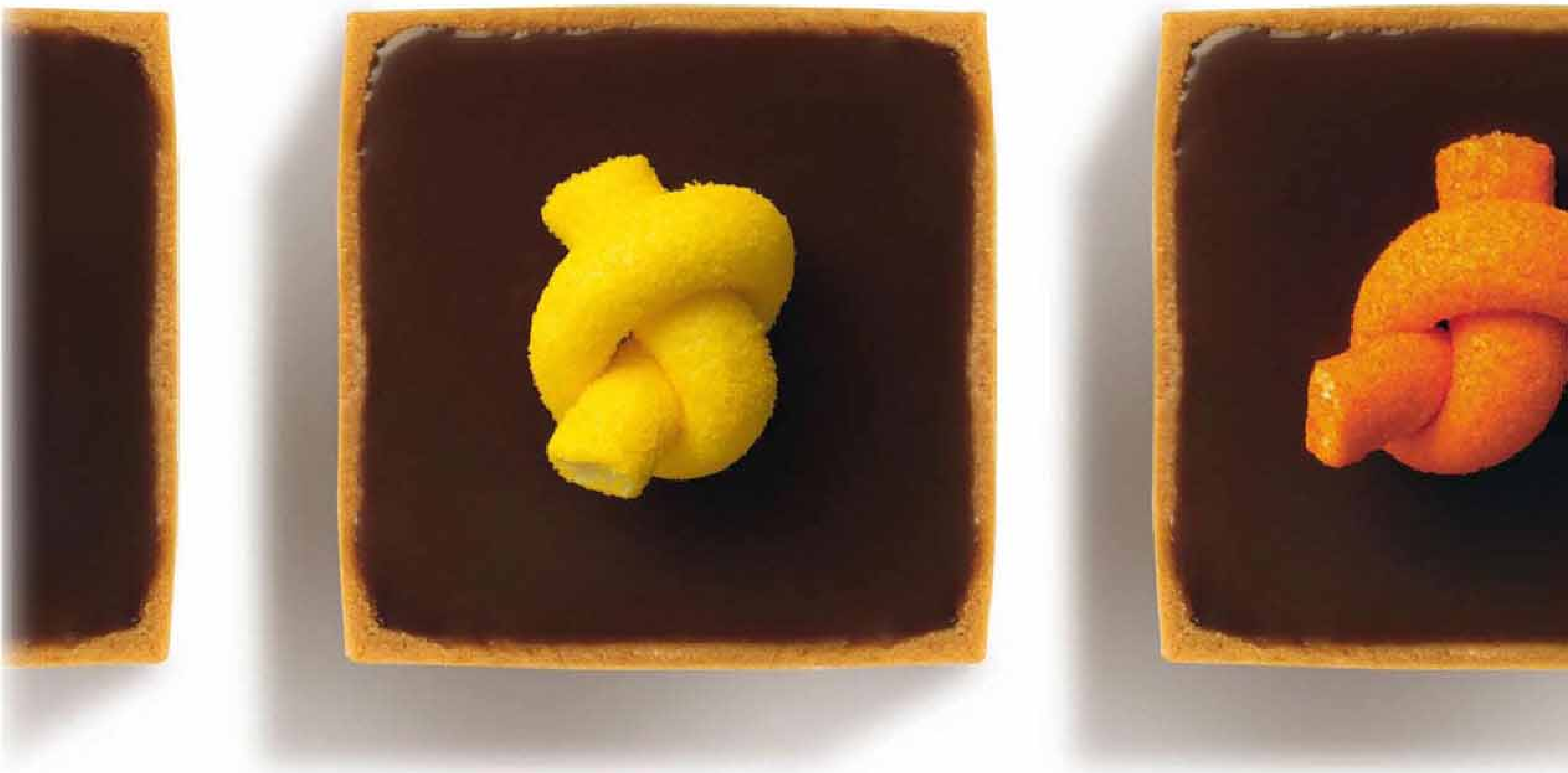
Extraits du livre
FAUCHON
par Christophe Adam
Editions Minerva

Pour les gourmands impénitents, Christophe Adam a rassemblé les créations les plus spectaculaires et représentatives de son travail pour la célébrissime maison Fauchon. Éclairs extraordinaires, gâteaux de fête, grands classiques revisités...

les douceurs irrésistibles du grand maître pâtissier sont accompagnées d'un texte expliquant le cheminement créatif qui a conduit à leur réalisation. Des collections issues de l'imagination débridée du chef pâtissier, des gourmandises aux noms évocateurs : Christmas Kiss, Boulimix... une plongée dans l'univers fabuleux et délicieusement régressif de l'un des chefs pâtissiers français les plus créatifs !

Originaire de Bretagne, Christophe Adam fait son apprentissage dans la pâtisserie Legrand, àQuimper, avant de rejoindre, deux ans plus tard, le célèbre «Gavroche»de Londres (premier 3 Macarons hors de l'Hexagone), où il peaufine son goût pour la qualité et exprime toute sa créativité. Puis c'est l'Hôtel de Crillon, à Paris où s'exacerbe son sens du luxe, de l'exigence et de la rigueur. 1996, il entre chez Fauchon pour travailler avec Sébastien Gaudard. Il devient chef pâtissier en 2001 et est aujourd'hui àla tête d'une équipe de trente-cinq personnes.





Eclair argent

8 personnes

Pour l'éclair
16 feuilles d'argent
Pour le fondant aux marrons
200 g de fondant
50 g de purée de marrons
Pour la crème Chantilly aux marrons
200 g de crème fleurette
160 g de pâte de marrons
30 g de crème de marrons
La pâte à choux
45 g de farine de type 55
1 pincée de fleur de sel
2 pincées de sucre
35 g de beurre
95 g d'œufs entiers (2 œufs)
80 g d'eau
7 g de poudre de lait

Pate à chou

• Faites bouillir l'eau avec le beurre, le sucre et la fleur de sel. Ajoutez la poudre de lait et portez de nouveau à ébullition. Ajoutez la farine et faites cuire à feu doux pendant 2 minutes, tout en mélangeant.
• Mélangez au robot muni d'une palette pendant quelques minutes, jusqu'à ce que la pâte tiédisse. Ajoutez alors les œufs un à un et continuez de mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène. Munissez-vous d'une poche et d'une douille polycarbonate cannelée PF16, réalisez ensuite sur du papier cuisson des bâtonnets de 13 cm de longueur et 2,5 cm de largeur. Préchauffez votre four à 240° C, mettez-y la plaque d'éclair et éteignez le four pendant 25 minutes. Rallumez le four à 180° C pendant 25 minutes. Laissez refroidir avant utilisation.

Ebooks-land.NET

marrons

• Fouettez la crème jusqu'à obtenir la consistance d'une chantilly.
• Mélangez la pâte et la crème de marrons, puis incorporez le mélange à la chantilly.

L'éclair

• Préparez la pâte à choux et réalisez les éclairs en suivant la recette de base.
• Percez un trou à la base de chaque éclair et remplissez-les avec la crème chantilly aux marrons.
• Laissez prendre pendant 2 heures au réfrigérateur.
• Faites ramollir le fondant dans une casserole, à feu doux.
• Glacez la partie supérieure de l'éclair en répartissant harmonieusement le fondant et collez aussitôt les feuilles d'argent dessus.

Conseil : réservez les éclairs au réfrigérateur et sortez-les quelques minutes avant de les déguster.

Carré

Ebooks-land.NET

menchoc

8 personnes

Décor
10 g de poudre or
200 g de chocolat noir 70%

Pour le biscuit amer
65 g de blanc d'oeuf
70 g de sucre semoule
45 g de jaunes d'oeufs
20 g de cacao en poudre

Pour le biscuit gianduja cacao
15 g de cacao en poudre
30 g de farine type 55
1,5 g de fleur de sel
45 g de sucre semoule
30 g de beurre
45 g noisette poudre
6 g de zestes d'orange (1 pièce)
60 g de gianduja lait

Pour le glaçage au chocolat
40 g d'eau
120 g de sucre semoule
40 g de poudre caco
80 g de crème liquide
4 g de gélatine en feuille

Pour le sirop cacao
15 g de cacao en poudre
45 g d'eau
90 g de sirop à 30°
1 g de gélatine, en feuille
8 g d'eau

Pour le crémeux chocolat amer
5 g de cacao pâte
52 g de chocolat noir 70%
1,5 g de gélatine, en feuille
6 g de sucre semoule
75 g de crème liquide
115 g de lait
20 g de jaunes d'oeufs

Pour la mousse au chocolat
2 g de gélatine en feuille
140 g de lait
255 g de crème fleurette
200 g de chocolat noir 70%

Ustensiles :
Batteur
Une poche à douille
Cercle inox de 4cm de hauteur et 16 cm de diamètre
Rhodoïd de 4cm

Le biscuit amer :

•Montez les blancs d'oeuf en neige.
•Ajoutez la moitié de la pesée de sucre semoule.
•Mélangez énergiquement les jaunes avec l'autre moitié du sucre. Tamisez le cacao en poudre.
•Incorporez le cacao tamisé dans les jaunes blanchis.
•Incorporez le mélange jaunes + cacao dans les blancs montés sucrés.
•Coulez dans le cercle inox préalablement graissé.
•Faire cuire au four à 210°C pendant 10 minutes. Laissez refroidir.

Le biscuit gianduja cacao :

•Mettez les zestes d'orange dans le sucre semoule.
•Malaxez le beurre en pommade, ajoutez le sucre (+ les zestes), la poudre de noisettes, le cacao en poudre, la farine et la fleur de sel. Laissez reposer une heure au réfrigérateur.
•Etalez finement au laminoir avant de faire cuire à 160°C pendant 12 minutes.
•Laissez refroidir. Au batteur, mélangez la pâte pour la broyer puis ajoutez le gianduja lait petit à petit.
•Moulez dans le cercle inox puis laissez refroidir au réfrigérateur 30 minutes.

Le glaçage chocolat :

•Réalisez un sirop avec l'eau et le sucre. Mélangez le sirop et la poudre cacao.
•Faites bouillir la crème et ajoutez la gélatine préalablement trempée 20 minutes dans l'eau froide. Mélangez le tout et attendez que le mélange atteigne 20-25°C avant de l'utiliser.

Les éclats de chocolat dorés :

•Faites fondre le chocolat 70% puis étalez-le finement sur une feuille plastifiée. Laissez durcir au réfrigérateur avant de poser délicatement de la poudre d'or avec un pinceau.

Le crémeux chocolat amer :

•Mettez la gélatine à tremper dans l'eau froide pendant 20 minutes.
•Mélangez énergiquement les jaunes d'oeufs et le sucre.
•Faites bouillir le lait et la crème, et réalisez une crème anglaise avec les jaunes. Après cuisson, débarrassez en chinoisant, ajoutez la gélatine préalablement égouttée et rincée. Versez sur le cacao pâte et la couverture hachée (petit à petit). Réservez au frais.

Le sirop cacao :

•Mélangez la petite quantité d'eau avec la gélatine poudre.
•Laissez gonfler.
•Faites chauffer l'eau, le sirop, puis ajoutez le cacao poudre. Ajoutez la gélatine dans la préparation chaude, mélangez.

La mousse au chocolat :

•Mettez la gélatine à tremper dans l'eau froide pendant 20 minutes.
•Faites bouillir le lait et ajoutez la gélatine.
•Versez en plusieurs fois sur le chocolat haché.
•Montez la crème fleurette en chantilly puis versez dessus le chocolat.

Le montage :

•Posez le cercle inox sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé.
•Glissez le rhodoïd à l'intérieur du cercle.
•Mettez un cordon de mousse puis remontez les bords.
•Déposez au fond le biscuit gianduja cacao.
•Ajoutez de la mousse puis, à l'aide d'une poche plastique jetable, mettez le crémeux chocolat amer. Mettez de nouveau de la mousse et incrustez le biscuit chocolat amer préalablement imbibé; Finissez par la mousse et lissez à ras.
•Surgelez pendant 4 heures ; Décerclez l'entremet puis glacez avec le glaçage chocolat. Attendez que l'entremet revienne à température pour y ajouter les éclats du chocolat doré.

Tarte a

Ebooks-land.NET

u citron

Pour la tarte
Beurre pour le moule
Pour la pâte sucrée
50g de beurre
30g de sucre glace
70g de farine type 55
20g de fécule
10g de poudre d'amandes
20g d'œufs (1 œuf)
1 pincée de sel

Pour la gelée de mangue
80g de chair de mangue
1g de gélatine, en feuille
20g de jus de fruit de la Passion

Pour la crème citron
100g de sucre semoule
153g de beurre
100g d'œuf (5 œufs)
80g de jus de citron10g de zeste de citron
1g de gélatine, en feuille

Ustensiles
Un batteur
8 moules à tarte individuels de 8cm de diamètre (ou 1 grand moule à tarte de 20 cm de diamètre)

La pâte sucrée

• Malaxez le beurre pour bien le ramollir.
• Tamisez le sucre glace, la poudre d'amandes et le sel, puis mélangez le tout au beurre malaxé. Ajoutez la moitié des œufs et la moitié de la farine et de la fécule.
• Malaxez légèrement le tout pour conserver à la pâte son aspect sablé.
• Ajoutez ensuite l'autre moitié des œufs et du mélange farine-fécule. Mélangez bien.
• Emballez la pâte dans un film alimentaire et conservez-la au frais pendant au moins 2 heures.

La gelée de mangue

• Mettez la gélatine à tremper dans de l'eau bien froide.
• Mixez la chair de façon à obtenir une purée.
• Mélangez la purée et le jus, et prélevez en 1/4 pour faire fondre la gélatine.
• Regroupez les deux mélanges et faites-en couler une fine couche sur un papier film bien tendu.

Les fonds de tarte

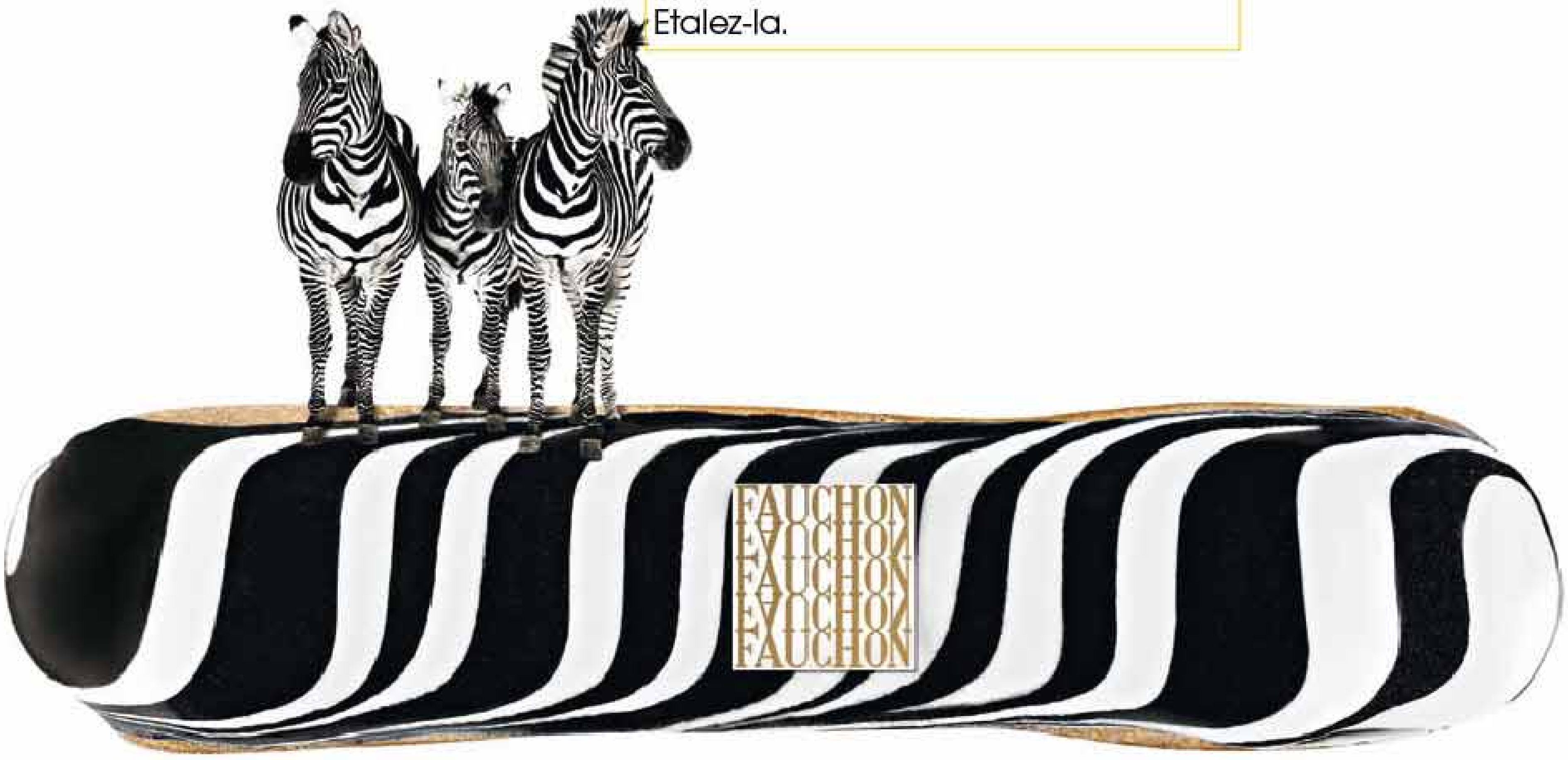
• Préchauffez le four.
• Sortez la pâte du réfrigérateur. Etalez-la.
• Beurrez les moules à tarte. Remplissez-les de pâte et remettez au frais pendant encore 30 minutes.
• Faites cuire les fonds de tarte au four, à 170°C, pendant 25 minutes. Sortez alors les fonds de tarte du four et laissez-les refroidir.

La crème citron

• Réalisez la crème citron. Mettez les feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau bien froide. Dans une casserole, mélangez les œufs, le sucre, le zeste et le jus de citron. Faites cuire jusqu'à ce que le mélange atteigne 85°C. Passez au chinois, puis mélangez jusqu'à descendre le mélange à 60°C ; ajoutez alors la gélatine. Lorsque le mélange est descendu à 45°C, incorporez le beurre ramolli en mixant, pour obtenir un mélange homogène. Coulez aussitôt dans le fond de tarte. Laissez reposez 2 heures avant la finition.

Le montage

• Découpez des carrés de 3cm dans la plaque de gelée mangue.
• Déposez-les harmonieusement sur la crème citron.



Les Ormes de Cambras

Divins accords mets-vins

Niché sur des coteaux escarpés, du Sud des Pyrénées Catalanes aux premiers contreforts du Massif Central, le terroir du Languedoc-Roussillon donne naissance à des vins gorgés de soleil. Leurs saveurs uniques aux notes si particulières nous sont restituées à travers quatre cépages fruités et colorés Les Ormes de Cambras.
Agréables à préparer autant qu'à déguster, les recettes traditionnelles que nous vous proposons ici régaleront vos papilles et vos amis, notamment si vous les accompagnez comme il se doit par ces merveilleux vins.

Ebooks-land.NET

Crédit photo : Chicfood.tv

Les bonbons de poulet

POUR 20 PIÈCES
1 beau blanc de poulet fermier épais (environ 150-200 g),
1 cube de bouillon de volaille,
Paprika,
Curry,
Herbes fraîches : menthe, basilic, coriandre
Sauce soja
Miel
Sel

• Portez à frémissement une casserole de bouillon de volaille. Faites pocher le blanc de poulet entier pendant 10-15 min tout doucement, l'eau doit à peine frémir. Le poulet doit garder une chaire rosée pour rester tendre et moelleux.

• Une fois le poulet cuit, égouttez-le et réservez-le au froid.

• Lorsque le poulet est froid, taillez-le en cube d'environ 2 cm.

• Ciselez les herbes fraîches, mettez-les dans un bol. Mélangez un peu de sauce soja avec du miel. Roulez 1/3 des cubes de poulet dans le mélange sauce soja-miel, puis dans les herbes fraîches. Roulez une autre partie des cubes de poulet dans la poudre de curry. Enfin roulez les derniers cubes dans la poudre de paprika.

• Vos bonbons de poulet sont prêts. Servez-les sur un plat avec des pics ou alors comme des bonbons dans de jolis petits papiers transparents.

Astuce : Améliorez votre bouillon en ajoutant du thym, du laurier, des herbes, une noisette de beurre, du poivre)

Crevettes en tempura

Pour 10 pièces
Ingrédients
10 crevettes fraîches ou surgelées (les décortiquer en gardant la queue)
Farine japonaise extra-fluide (dans les épiceries asiatiques)
1 jaune d'œuf
Eau

Préparez la pâte à tempura.

- Dans un récipient, mettez la farine, le jaune d'œuf, puis ajoutez de l'eau pour obtenir une pâte de consistance presque liquide.
- Passez les crevettes dans la pâte à tempura et faites-les cuire environ 40 secondes en friteuse, elles doivent avoir une couleur dorée. Déposez-les sur un papier absorbant pour enlever l´excédent d´huile.
- Dressez vos tempura dans un joli plat et dégustez-les avec Les Ormes de Cambras Sauvignon.

Astuce : *Pour obtenir une bonne pâte à tempura, il faut utiliser des ingrédients bien froids. Mettez la farine, l'œuf et l'eau au réfrigérateur avant de les mélanger. On peut aussi ajouter un ou deux glaçons dans la préparation !*

à déguster avec les Ormes de Cambras Sauvignon

Crédit photo : Chicfood.tv

Ebooks-land.NET

Ananas en cube caramel poivré

Pour 20 pièces
Ingrédients
1 petit ananas
Poivre de Sichuan
1/2 citron
150 g de sucre
25 g de glucose

• Epluchez l'ananas. Réalisez à l´aide d'un couteau des cubes d'environ 2 cm. Citronnez-les au fur et à mesure pour éviter que leurs couleurs ne se ternissent. Piquez-les sur des piques en bois. Réserver au frais.

Réalisez le caramel

• Déposez dans une casserole le sucre et le glucose, ajoutez un peu d´eau et une pincée de poivre de Sichuan moulu, faites chauffer à feu doux pour obtenir un caramel blond (175°). Faites refroidir le caramel à 120°c.

• Trempez les cubes d'ananas dans le caramel, plantez les piques sur une plaque de polystyrène, laissez les cubes s´égoutter et refroidir lentement.

• Posez ces cubes dans un joli plat, ou alors plantez les dans un vase rectangulaire rempli de sucre semoule...

Astuce: *en ajoutant du colorant alimentaire rouge ou du sirop de grenadine pour teinter le caramel, cela devient de délicieuses mini-pommes d'amour…*

accompagné de son Cabernet-Sauvignon

Crédit photo : Chicfood.tv

Ebooks-land.NET

L'empire des Sens de Guy Martin

Extraits du livre Sensing
de Guy Martin
Editions Minerva

Sensing, c'est le nom du restaurant que Guy Martin a ouvert à Montparnasse. Une cuisine inventive et surprenante, à l'image du livre éponyme ode à la sensualité d'une certaine gourmandise.

Guy Martin aborde ainsi neuf thèmes majeurs d'émotions en bouche : le mousseux, fondant, croquant, crémeux, sirupeux, chaud-froid, épicé et acidulé. Un livre émotion aux textes poétiques, sensuels ou ludiques, des recettes originales présentées de manière spectaculaire, des ouvertures de chapitre mettant en scène des mannequins féminins... Le livre sensuel de l'année ! Pour ceux qui auraient passé les dix dernières années dans une grotte, Guy Martin est le chef du mythique Grand Vefour. En parallèle, il a monté son propre restaurant dans le 6e, Sensing, développé l'Atelier Guy Martin et orchestré la Cristal Room dans la Maison Baccarat.

Entrer dans le vif du sujet...

Donner à croquer, c'est une petite provocation gustative, c'est accorder de l'épaisseur à une saveur pour la rendre éloquente. C'est tendre vers une sensation primitive, un peu brute, qui nous renvoie aux premiers temps, lorsque l'humanité ne s'était pas encore adoucie, où l'on broyait, d'une manière presque animale, des nourritures providentielles.
« Donner de la mâche » comme on dit dans notre jargon et voilà la carotte qui donne du relief à la flaccidité d'une huître en tartare, une amande qui en redemande dans un carcan de caramel, ou des graines de nigelle qui s'échouent en pointillés sur une tranche de jambon séché.
Il y a de la vigueur dans le croquant, un élan pour croquer la vie à pleines dents. Un élan, du mordant, que les enfants doivent parfois freiner par peur du grand Croque-mitaine. Un élan, une frénésie pour celui qui dilapide l'argent, qui croque son héritage en un rien de temps.Un élan, un raccourci pour «croquer le marmot » quand il s'agit d'aller à l'essentiel en quelques coups de crayon ou en trois mots. Mais croquer donne aussi à entendre : que seraient le chocolat, la pistache ou la noixsans le fracas de la matière avant qu'elle ne libère ses arômes?
Une entrée dans le vif du sujet qui brise le solide avant son expression sapide. Beaucoup de bruit et pas pour rien ! Et le dictionnaire de confirmer quele verbe tient de l'onomatopée. Alors si «joli à croquer », c'est joli à donner envie d'en esquisser l'image, «bon à croquer » me donne enviede délicieux grignotages...

CROQUANT AUX NOISETTES, PISTACHES

ET GRAINES DE FENOUIL, POUR UN CAPPUCCINO CACAHUÈTE

4 personnes

Pour le croquant
150 g de sucre cassonade
75 g de beurre
45 g d'eau
90 g de noisettes décortiquées
30 g de pistaches décortiquées
250 g de farine
1 cuillerée à soupe de graines de fenouil
1 pincée de sel

Pour le cappuccino
200 g de café expresso
200 g de beurre de cacahuète
200 g de crème montée
40 g de sucre en poudre

Pour la mousse à la cardamome
150 g de lait entier
1 pincée de cardamome en poudre

Le croquant

• Concassez grossièrement les noisettes et les pistaches. Placez dans une casserole l'eau, le sucre et le beurre. Faites chauffer jusqu'au point d'ébullition, et mélangez au fouet pour bien dissoudre le sucre. Retirez du feu et ajoutez le reste des ingrédients. Travaillez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit homogène.

• Formez un pavé de 15 cm de long et 6 cm de large. Réservez au réfrigérateur au moins 12 heures.

• À l'aide d'un couteau-scie, taillez des tranches de 3 mm d'épaisseur. Étalez-les sur une plaque antiadhésive et faites-les cuire au four 5 à 7 minutes à 180 °C, jusqu'à obtenir une belle coloration.

• Décollez-les à l'aide d'une spatule métallique et laissez-les refroidir. Vous pouvez les conserver dans une boîte hermétique.

Le cappuccino

• Faites dissoudre le beurre de cacahuète dans le café chaud, sucrez, puis incorporez la crème montée.

La mousse à la cardamome

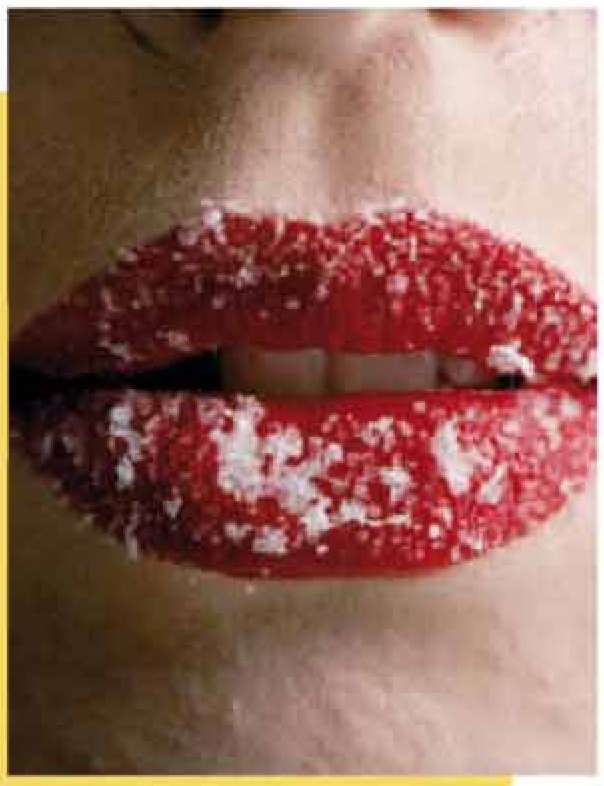
• Faites tiédir le lait avec la cardamome. Mixez jusqu'à obtenir une belle mousse.

• Versez le cappuccino dans une tasse ou un verre et terminez par la mousse à la cardamome.

Ebooks-land .NET

Souffler le chaud et le froid...

L'enfer en cuisine ! la sueur froide pour révéler des saveurs en contraste de température sans altération, le froid se consumant sous l'emprise de la chaleur, le chaud déclinant son ardeur sous la mor-sure du froid. Des neiges éternelles au-dessus du volcan, un instant fugitif à saisir en quelques bouchées...
mais quel défi ! donner du relief à un plat en opposant deux tempéraments. Rien à voir avec l'indifférence de celui qui n'aime pas, comme chez Marcel Proust «Je sais que vous êtes fou de moi mais cela ne me fait ni chaud, ni froid» (À l'ombre des jeunes filles en fleur). Rien à voir avec la fièvre qui vous tombe dessus lorsque vous attrapez un chaud et froid ! Rien à voir non plus avec la connotation négative du froid contre l'estime apparente du chaud : on parle d'un homme froid, d'un silence glacial pour évoquer l'indifférence ou l'insensibilité. Alors que le chaud est perçu comme sensation agréable quand on évoque la chaleur du foyer, féliciter chaleureusement ou brûler d'impatience. En cuisine, c'est l'alliance des contraires où l'un donne à l'autre.
comme toujours, certaines créations sont fortuites.On raconte que le duc de Luxembourg, maréchal de France, dût s'absenter sur ordre du Roi et abandonner ses convives au début du repas. De retour et affamé, il dévora les restes du dîner, déclinant la proposition de son cuisinier de les réchauffer. Voilà comment un plat conçu pour être mangé chaud fut autant apprécié une fois refroidi. Et ce refroidi devint célèbre. Mais il faudra attendre Escoffier pour une combinaison simultanée dans son «Chaud-froid Jeannette», en hommage aux hommes d'équipage qui périrent dans l'expédition du voilier La Jeannette, broyé par les glaces arctiques, en 1881. Ou quand la banquise inspire une poêlée de cerises sur une quenelle de fromage blanc. Et les dernières facettes de l'automne au premier givre : un granité de persil qui s'évanouit dans la chaleur d'un lit de cèpes...



POIRES FAÇON « BELLE-HÉLÈNE »

AU SAFRAN ET CAFÉ

Pour les poires pochées
4 poires conférence
1 litre d'eau
250 g de sucre
5 étoiles de badiane
1 gousse de vanille
5 pistils de safran
Pour la crème café
350 g de lait entier
4 jaunes d'oeufs
40 g de sucre
10 g de café moulu
5 capsules de cardamome
Bac à glaçons

4 personnes

Les poires pochées
- Épluchez les poires.
- Portez à ébullition l'eau avec le sucre et les épices. Plongez les poires dans ce sirop, couvrez avec une feuille de papier sulfurisé et faites cuire à petits bouillons pendant 20 minutes.
- Retirez du feu et laissez les poires refroidir dans le sirop. Il est préférable de faire cuire les poires la veille et de les réserver au réfrigérateur, dans le sirop, pour qu'elles s'imprègnent bien des parfums.
- Remplissez un bac à glaçons avec du sirop de poire et les différentes épices. Laissez prendre au congélateur.

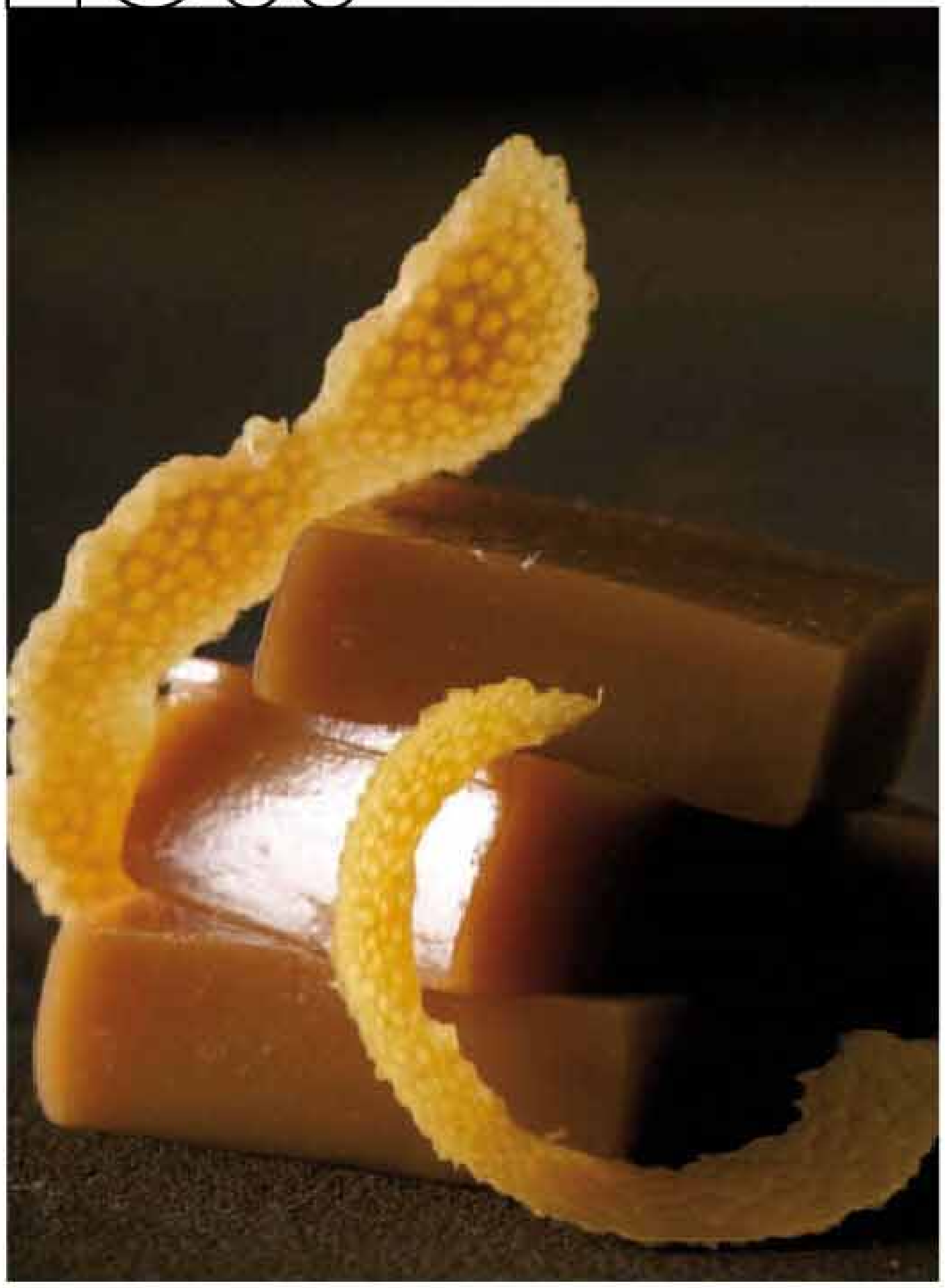
La crème café
- Portez à ébullition le lait avec les capsules de cardamome écrasées. Retirez du feu, ajoutez le café et laissez infuser 10 min. Filtrez à travers un chinois étamine.
- Fouettez les jaunes d'oeufs avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez dessus le lait filtré. Placez le tout dans une casserole et faites cuire à feu doux, à 85 °C (elle ne doit pas bouillir). La crème doit épaissir tout en remuant avec une spatule, en formant des huit.

Présentation
- Quelques minutes avant de servir les poires, égouttez-les et épongez-les sur du papier absorbant. Creusez-les par le pédoncule pour enlever les pépins, sans percer les côtés.
- Posez les poires sur les assiettes et nappez-les de crème café chaude. Accompagnez-les de 2 ou 3 glaçons de sirop aux épices et servez sans attendre.

Ebooks-land.NET

CARAMELS MOUS

AU PAMPLEMOUSSE



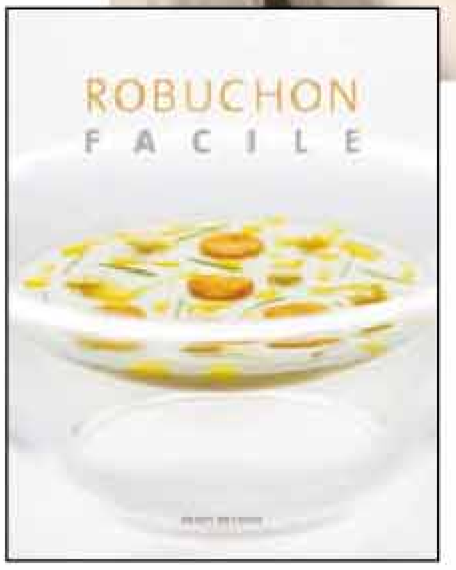
300 g de sucre semoule
280 g de glucose
200 g de jus de pamplemousse rose
50 g d'eau
200 g de crème liquide
80 g de beurre
Le zeste d'1/2 pamplemousse
Un cadre de 18 x 18 cm
Un thermomètre à sucre
Papier cellophane

• Dans une casserole, versez le sucre et le glucose. Portez à ébullition et laissez caraméliser jusqu'à obtenir une belle coloration blond doré. Versez le jus de pamplemousse et l'eau dans le caramel, en faisant attention aux éclaboussures. Lorsque le sucre a parfaitement fondu, versez la crème. Mélangez et faites cuire à 118°C (vérifiez à l'aide du thermomètre). Hors du feu, incorporez le beurre et le zeste, à l'aide d'une cuillère en bois. Posez le cadre sur une feuille de papier sulfurisé, puis versez dessus le caramel. Laissez refroidir à température ambiante. Découpez le caramel en carrés et enveloppez- les dans du papier cellophane. Conservez-les dans une boîte hermétique.

Succomber à la tentation

fondre de plaisir... Se laisser engloutir, se noyer dans la puissance d'une vague voluptueuse, se sentir soluble dans les délices, disparaître, renoncer à tout, rien que pour une bouchée, sans plaider coupable, et tout cela les yeux clos parce «le bonheur a les yeux fermés », disait Paul Valéry. le fondant est comme de la soie, un voile d'une exquise douceur qui vous file entre les doigts. Une sensation divine qui irradie à l'instant où elle s'évanouit. Un souvenir absolu dont on tente de restaurer le récit. De quoi fondre en larmes... Dérivé du latin fundere (verser), ce verbe était utilisé au Moyen Âge dans le sens de «couler». Puis il devint un terme de fauconnerie pour signifier le vol du rapace se précipitant sur sa proie. Ce n'est qu'à la Renaissance que l'adjectif «fondant » apparaît pour exprimer l'idée de quelque chose de douillet, de souple, où l'on s'enfonce, qui n'offre pas de résistance, à l'image du jeu du Cheval fondu, où un enfant devait sauter pardessus un autre faisant le destrier. Si ce dernier s'affaissait, il avait perdu. et puis par analogie, le fondant a très vite gagné les cuisines pour tout ce qui se dissout en bouche, comme une poire ou un bonbon. Et comme un peintre qui manie les dégradés, ces fameux tons fondants, les gastronomes explorent encore et toujours cette texture aux mêmes fins : faire tomber les résistances sous une tendre palette d'émotions. Des plus simples aux plus composées, il y a de quoi faire des fondus enchaînés : un beurre qui prend son temps pour délivrer dolce ses arômes dans des tagliatelles au safran, le fondant d'un chocolat aux vapeurs d'encens, juste taquiné par quelques cubes de céleri, des billes au lait d'amande qui s'atomisent en bouche et pulvérisent cette fraction de seconde en un instant d'éternité. Succomber à ces tentations sans culpabilité ? Oui, et surtout avec les yeux fermés...

Joël Robuchon dans votre cuisine !



Robuchon Facile aux Editions Alain Ducasse, de Joël Robuchon et Yoshimi Uchisaka. Photos : Takashi Watanabe, stylisme : Yoshimi Uchisaka.

« Pour doubler le bonheur, il faut le partager. »

Joël Robuchon

Les recettes du chef accessibles à tous, chacune décomposée pour en comprendre toute la technique et réalisable en un tour de main. Décomposez et recomposez en toute simplicité les recettes du chef le plus étoilé au monde (25 étoiles). Une cuisine pure, de vérité faite avec les bons produits du terroir.

Lamelles de noix de saint jacques Au caviar

Etape 1 LES SANDWICHS DE SAINT JACQUES AU CAVIAR

12 noix de saint-jacques
24 g de caviar
Un peu de beurre

- Coupez chaque noix de st jacques en 4 tranches très fines Insérez 2 g de caviar entre les tranches, soit 4 grammes de caviar pour chaque noix de saint jacques.
- Déposez le tout dans un plat finement beurré.

Etape 2 LA SAUCE CRÉMEUSE AU CAVIAR

50 g de caviar
20 cl de crème fraiche
10 cl de jus de moules
Sel
Poivre

- Faites chauffer la crème fraiche dans une casserole jusqu'à ébullition.
- Ajoutez-y le jus de moules puis assaisonez de sel et de poivre
- Retirez du geu et incorporez doucement le caviar.

Etape 3 LE DRESSAGE

4 brins de ciboulette
Le zeste de 1/4 de citron
1 pincée de sel de guérande

- Pêchauffez le four à 180°c
- Ciselez finement la ciboulette.
- Prélevez le zeste du citron à l'aide d'un zesteur ou d'un couteau économe.
- Enfournez le plat de sandwichs de saint-jacques au caviar et laissez cuire 2mn.
- Retirez-le du four et nappez les saint jacques de la sauce crémeuse au caviar.
- Ajoutez le sel de guérande, la ciboulette et le zeste de citron.

Vin conseillé : champagne bruno paillard, brut première cuvée

Ebooks-land.NET

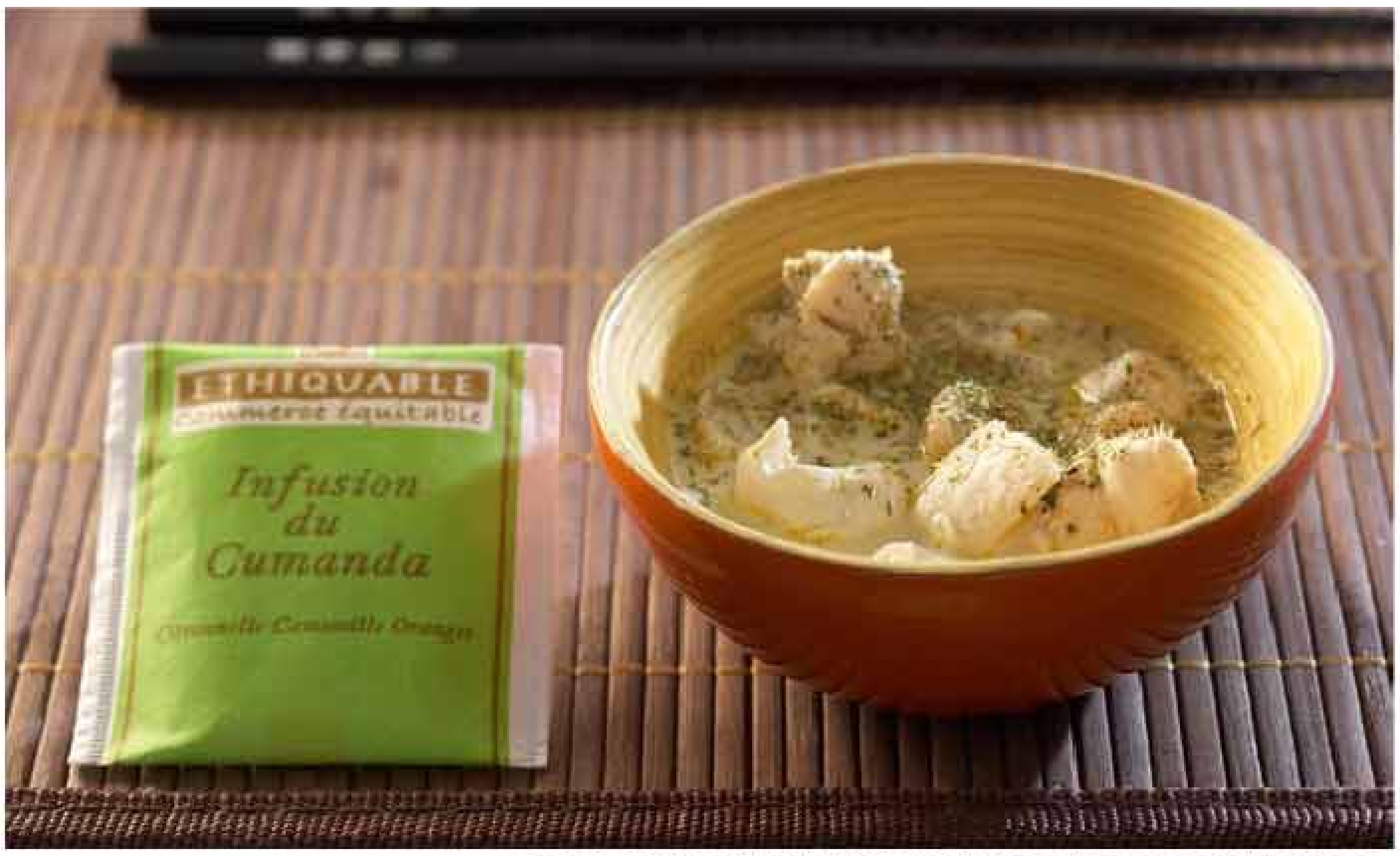
Pistes gourmandes à Val d'Isère

Val d'Isère est devenue capitale mondiale de la gastronomie (au moins du 15 au 20 mars dernier) avec l'opération "Pistes Gourmandes, la cuisine pure" sur le thème du développement durable.

Un événement gourmand dédié à la découverte de produits authentiques et éthiques mais aussi à la rencontre de grands chefs et d'acteurs du développement durable. Une opération soutenue par le WWF France qui scella l'union des plus grands chefs pour favoriser une cuisine différente, savoureuse, équilibrée et respectueuse des produits autour d'une idée forte : la qualité. Celle qui prend en compte la durabilité des ressources environnementales, les équilibres planétaires, les caractéristiques organoleptiques des produits, le respect des producteurs et la santé des consommateur.

Au programme : "La cuillère d'or", premier concours gastronomique 100 % féminin où 8 candidates professionnelles et 8 candidates amatrices s'affrontèrent devant un jury prestigieux présidé par l'ami Guy Martin. Et aussi "Graine de Toqué", pour apprendre dès le plus jeune âge à bien s'alimenter et des cours de cuisine pour adultes et enfants. Un événement que nous saluons comme il se doit !

PETITE SOUPE DE POULET
infusion du Cumanda citronnelle et lait de coco



CREATION GENEVIEVE LENAIN ECOLE DES GOURMETS

4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn

320 gr de poulet
2 kiwis
3 paquet d'infusion du cumanda
100 gr de citronnelle
6 dl d'eau
1 bouillon cube de poulet
1/2 boite de lait de coco
Sel, poivre
2 citrons verts

- Presser le jus des citrons verts
- Couper et emincer en petits dés le poulet
- Eplucher et couper le kiwis en gros dés
- Faire infuser le cumanda dans le lait de coco
- Faire revenir le poulet vivement, mouiller avec l'eau et le bouillon cube, le citron, sel et poivre à votre convenance
- Cuire 10 mn
- Ajouter l'infusion de cumanda et lait de coco
- Incorporer les dés de kiwis cuire 5 mn
- Servir bien chaud. Décor : pluche de coriandre

CREATION GENEVIEVE LENAIN ECOLE DES GOURMETS

VERRINE QUINOA PAMPLEMOUSSE

ET CORIANDRE SAUMON FUME

4 personnes

1,5 verres de quinoa
3 verres d'eau salée
1 pamplemousse rose
1 orange
1/4 de bouquet d'aneth
1 tranche de saumon fumé
20 g Pistaches hachées
3 csoupe d'huile d'olive
1 csoupe de vinaigre balsamique

- Versez le quinoa dans l'eau bouillante salée.
- Laissez cuire à couvert pendant 10 à 15 minutes jusqu'à absorption complète de l'eau.
- Débarrasser, Réserver.
- Eplucher et peler à vif les agrumes
- Prélever les suprêmes des agrumes
- Couper en petits morceaux les suprêmes
- Ciseler l'aneth
- Emincer le saumon en petits dés
- Mélanger le quinoa, l'aneth, et les suprêmes ainsi que le saumon
- Assaisonner avec vinaigre balsamique, huile d'olive

Ebooks-land.NET

RECETTE D'YVES THURIÈS
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

YVES THURIÈS
ASSIETTE DÉGUSTATION

Hôtel-Restaurant « Le Grand Écuyer »****
Haut de la cité - 81170 Cordes sur Ciel
Tél. : 05 63 53 79 50 - Fax : 05 63 53 79 51 - www.legrandecuyer.com

Brochette croustillante de mignon d'agneau aux amandes, quinoa et pancetta

10 personnes

500 g de Filets mignons d'agneau (10 x 50 g)
QS : Sel, poivre, huile d'olive bio équitable de Tunisie (Vigean), beurre clarifié
50 g de pistou
60 g d'amande effilées
5 feuilles de pâte à philo
100 g de quinoa bio équitable d'Équateur
1 oignon ciselé
350 g de fond blanc
80 g dejulienne de pancetta grillée
1/4 de botte de ciboulette ciselée
100 g de jus d'agneau
50 g huile d'amande douce
QS décor : julienne de poivron séchée

• Assaisonner les filets mignons, les badigeonner de pistou puis les rouler dans les amandes effiles légèrement concassées et les envelopper dans une feuille de pâte à philo imbiber de beurre clarifié, bloquer au froid. Cuire dans un sautoir avec huile et beurre ; obtenir la pâte à philo croustillante et le filet mignon rosé. Laisser reposer au chaud, tailler des tronçons d'environ 2 cm de longueur puis les embrocher 2 par 2.

• Cuire le quinoa avec l'oignon et le fond blanc, comme un risotto, assaisonner, ajouter la julienne de pancetta grillée et la ciboulette.

• Émulsionner le jus d'agneau avec l'huile d'amande douce, assaisonner.

Finition et présentation

Dans une petite assiette, dresser une brochette croustillante et verser le jus d'agneau. Disposer une coupelle garnie avec le quinoa. Décor : julienne de poivron séchée.

Cochon noir de Gascogne pané à la pistache, émulsion de carotte fumée

10 personnes

1 kg de noix de jambon de cochon noir de Gascogne
5 litres de saumure
QS d'essence de pistache, essence de thym-citron (Sens Gourmet)
300 g de carottes
100 g de pistaches salées concassées
400 g de purée de pomme de terre au parmesan
QS : décor : ciboulette

• Mettre le jambon à saumurer pendant une nuit au froid, le rincer puis le cuire sous vide dans un four vapeur à 80° pendant 6 heures environ.

• Refroidir, tailler en cubes (de 1 x 2 x 4,5 cm), les envelopper dans une feuille de Carta Fata® puis les fumer avec de l'essence de pistache pendant 10 minutes environ, à l'aide d'une pipe Aladin pro (Sens Gourmet).

• Éplucher les carottes, les centrifuger puis fumer le jus obtenu avec une essence de thym-citron, pendant 3 minutes environ, à l'aide d'une pipe Aladin pro (Sens Gourmet) ; renouveler l'opération 3 fois.

Finition et présentation

Paner un cube de jambon sur deux faces avec les pistaches concassées, réchauffer dans un four à 80° pendant quelques minutes.

Dans une coupelle, dresser le cube de jambon, disposer une quenelle de purée de pomme de terre au parmesan et verser le jus de carotte fumé émulsionné. Décor : ciboulette.

Mousse de noix de veau truffée, cèpes poêlés et jus de veau au thym frais

10 personnes

250 g de noix de veau
400 g de cèpes
QS : huile d'olive bio équitable de Tunisie (Vigean), beurre, sel, poivre
1 gousse d'ail hachée
30 g beurre demi-sel
20 g ciboulette ciselée
Assaisonnement :
8 g de sel
1,5 g de poivre
250 g de crème
50 g de jus de truffe
100 g de truffe fraîche en lamelles
200 g de jus de veau parfumé au thym frais
QS: décor : chips de courgette, poireau frit

• Couper les cèpes en quartiers, les suer avec huile d'olive et beurre, ajouter l'ail, le beurre demi-sel, sel, poivre et la ciboulette ciselée.

• Mixer la chair de veau avec l'assaisonnement, ajouter la crème et le jus de truffe, dresser dans des moules à mini-muffins Flexipan® (réf. : 2031) chemisés de lamelles de truffe. Bloquer au froid pendant 2 heures environ. Démouler, envelopper avec un papier film et cuire dans un four vapeur à 100° pendant 4 minutes 30 environ.

Finition et présentation

Dans une petite assiette, dresser une mousse de veau, napper avec du jus de veau parfumé au thym frais. Disposer une cassolette garnie avec les cèpes. Décor : chips de courgette, poireau frit.

GUY MARTIN

MOUSSEUX DE PETITS POIS ET POIS GOURMANDS EN SALADE

RECETTE GUY MARTIN POUR CUISINE A & D

4 personnes

200g de petits pois
200g de lait de soja nature
12g de feuille de gélatine
50g de pois gourmands
1 cuillérée à soupe d'huile d'olive
1 cuillérée à café de vinaigre de Xérès
Quelques pousses de petits pois
Sel, poivre du moulin

2 cadres de 15x3x6cm
Une centrifugeuse
Un fouet électrique

Placez les cadres sur une plaque couverte de papier sulfurisé. Mettez-la au réfrigérateur.

Pour le mousseux de petits pois :

- Passez les petits pois juste nettoyés à la centrifugeuse.
- Dans un cul-de-poule, mélangez le jus de petits pois avec le lait de soja. Salez, poivrez. Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide, puis égouttez-la sur du papier absorbant.
- Faites chauffer 1/3 du mélange.
- Ajoutez la gélatine ramollie, mélangez puis ajoutez le reste de la préparation. Mixez le mélange au fouet électrique sur un lit de glace. Lorsque le mélange devient mousseux et commence à s'épaissir, versez-le dans les cadres. Lissez puis réservez au réfrigérateur pendant une heure.
- Ôtez le cadre en passant délicatement la lame d'un couteau sur les contours du mousseux. Coupez-le en deux dans la largeur.
- Émincez finement les pois gourmands dans la longueur. Assaisonnez-les avec l'huile d'olive, le vinaigre, du sel et du poivre. Dressez-les en dôme sur chaque cube de mousseux puis terminez par quelques pousses de petits pois.

Ebooks-land.NET

ALAIN ALEXANIAN

QUENELLE DE BROCHET SAUCE ECREVISSES

• Porter à ébullition 1/4 de litre de lait avec 90 g de beurre, assaisonner sel, poivre et noix de muscade.

• Ajouter 180 g de farine et battre au fouet.

• Dès que la consistance s'amorce, baisser le feu et travailler à la spatule jusqu'à ce que la panade se détache des parois.

• Retirer du feu et incorporer 3 jaunes. Bien mélanger et laisser refroidir.

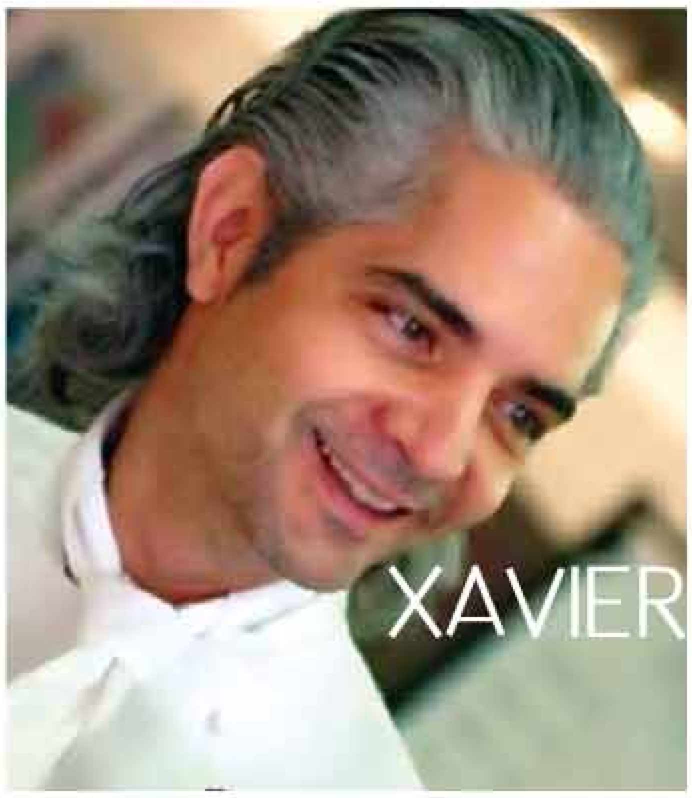
• Passer au moulin à légumes 600g de brochet désarêtté. Saler, poivrer, ajouter 2 râpées de noix de muscade et mélanger le tout à 250 g de la panade froide en travaillant bien. Incorporer 3 œufs et 4 blancs pour obtenir un mélange homogène. Réserver au frais.

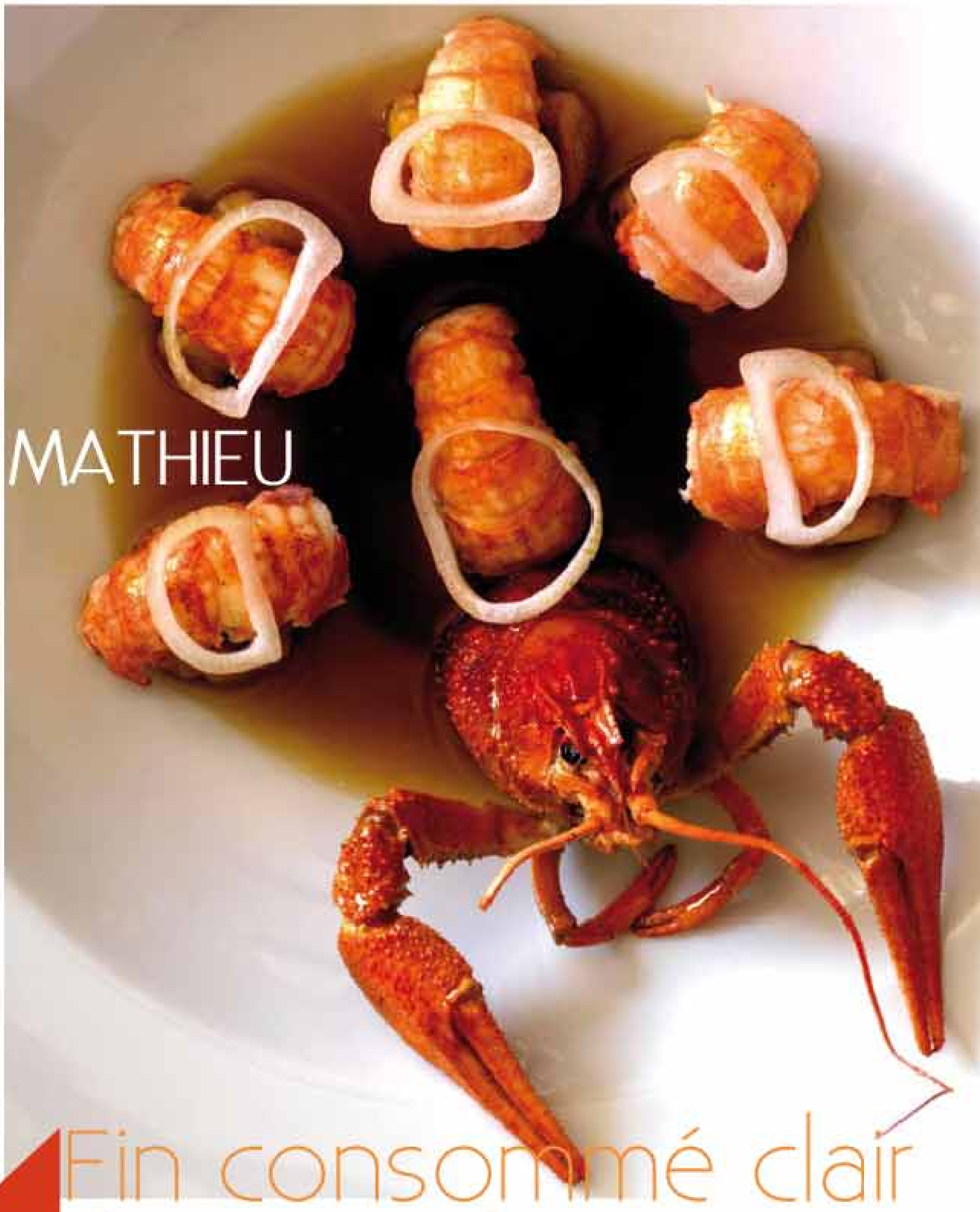
• Pocher les quenelles au lait frémissant environ 15 mn.

• En fin de cuisson, elles monteront à la surface.

• Réduction corsée de 100 g de jus d'écrevisses à l'américaine à 100 g de crème montée.

• Napper avec la sauce et servir.





Relais et Châteaux /
Hostellerie le Phebus - route de murs
84220 Joucas
www.lephebus.com
Tel 00 33 490 057 883

Fin consommé clair de têtes d'écrevisses, queues d'écrevisses et gnocchis au "gratte cul"

4 personnes

consommé d'écrevisses

24 écrevisses vivantes de Turquie.
1 échalote emincé.
garniture aromatique pour le consommé: 1 carotte, 1 oignon taillé en mirepoix moyenne, 1/2 oignons clouté de 4 girofles, 1 vert de poireau et une branche de céleri émincé, 1 bouquet garni, 3 gousses d'ail ecrasées.
1/8 de cognac.
2 litres de bouillon de volaille.

•Châtrer et cuire les écrevisses dans un bouillon bien parfumé, décortiquer les queues garder les têtes pour le consommé.

•faire suer les têtes d'écrevisses concassées avec la garniture aromatique. Déglacer au Cognac sans flamber puis mouiller au bouillon de volaille. Faire cuire 1/2 heure puis laisser infuser à couvert. Passer au chinois étamine sans fouler. Réserver le bouillon.

•préparer la clarification : pour 2 lt de bouillon il faut 150 gr de légumes hachés (oignons, carotte et poireaux), 150 gr de blancs d'œufs. Mélanger avec le bouillon froid puis porter à ébullition et laisser frémir 45 min sur le coin du feu. Passer à l'étamine, rectifier l'assaisonnement puis réserver.

Gnocchis aux "gratte cul"

1 Kg / pomme de terre cuit au four (papier alu + beurre).
300 gr farine
100 gr maïzena
2 œufs
1 pot gratte cul collé

• Faire chauffer la confiture et la coller à la maïzena, dans la cuve du batteur. Pulpe de pomme de terre + farine + maïzena + œufs + confiture.

•Façonner les gnocchis à la formes habituelles, les cuires traditionnellement au dressage les poêler doucement dans un beurre mousseux.

Dressage

•Dans chaque bol individuel mettre 3 gnocchis les queues d'écrevisses couvrir de 2/3 de consommé et une rouelle d'échalotte sur chaque queue conformément à la photo, servir bien chaud.

Utiliser des écrevisses de Turquie car la production en France est protegé, la protection de la planète passe par un marché bien etudié en fonction des espèces de crustacés choisi et des saisons.

Le Hameau ALBERT 1er

La troisième édition du guide « Les 100 meilleurs restaurants de France » (Lafont Presse), classe en tête de son millésime 2010, le restaurant gastronomique du Relais&Châteaux Le Hameau Albert 1er à Chamonix.

Il succède ainsi au Louis XV à Monte Carlo et à l'Auberge de l'Ill à Illhaueusern qui avaient obtenu cette distinction respectivement en 2008 et 2009.

Morceaux choisis : « notre dernier dîner fut comparable à une visite privée du Louvre, la nuit. Les chefs-d'œuvre se succédèrent à notre table (...) L'enchaînement des assiettes fut parfait, les figures y étant peintes touchaient au sublime, le crescendo des saveurs dépassait allègrement le sommet du Mont-Blanc, pour carrément atteindre les portes du Paradis (...) »

Le vin occupe une place importante dans ce guide et, en la matière, le rédacteur a été comblé puisque, le Hameau Albert 1er., possède une cave de 19 000 bouteilles, soit un millier de références dont plus de 600 figurent sur la carte des vins. Ce qui a valu à l'établissement de se voir décerner par le très réputé magazine américain « The Wine Spectator » un Award, distinction remise aux restaurants ayant les cartes des vins les plus remarquables au monde.

Visite guidée du hameau, jusqu'au fond des casseroles !

Pierre CARRIER & Perrine MAILLET
HAMEAU ALBERT 1ER - 38, route du Bouchet - 74402 CHAMONIX France - tel : 04.50.53.05.09
www.hameaualbert.fr

TOMATE A LA TOMATE ET ORIGAN,

eau de tomate et tartine de bellota

8 personnes

Préparation : 15 mn la veille
30 mn le jour

Matériel nécessaire :
un sautoir, un cutter, un torchon, une cuillère à pomme parisienne, une grille, une machine à jambon, un grille-pain, un hachoir, assiettes creuses.

24 tomates « cocktail » de taille moyenne
1 branche d'origan
8 fines tranches de baguette de 10 cm de long
1 noix de jambon Bellota 5J

Pour la concassée de tomates à l'origan :
1 kg de tomates « roma »
1 oignon blanc
1 gousse d'ail frais
5 cl d'huile d'olive
1 branche d'origan
sel, poivre, piment d'Espelette

Pour l'eau de tomate :
10 tomates grappe
1/2 poivron rouge
2 gousses d'ail frais écrasées
1 échalote ciselée finement
sel, poivre, piment d'Espelette

• Monder et épépiner les tomates. Les concasser.
• Dans un sautoir, chauffer l'huile d'olive, faire suer sans coloration l'oignon ciselé finement. Ajouter les tomates concassées, l'ail écrasé, la branche d'origan, sel, poivre et une pincée de piment d'Espelette. Cuire à couvert au début puis lorsque les tomates sont cuites, découvrir et laisser évaporer l'eau de végétation pour obtenir une concassée assez sèche. Retirer la branche d'origan, l'ail puis débarrasser et réserver au frais.

Eau de tomate

• Laver les tomates et le demi poivron rouge. Couper les tomates en quartiers, émincer le demi poivron rouge. Réunir tous les ingrédients dans un cutter puis mixer jusqu'à ce que le mélange soit bien mousseux et blanchisse. Verser ensuite ce mélange dans un torchon fin puis le suspendre au frigo avec un récipient dessous pour récupérer un liquide translucide mais coloré, l'eau de tomate. Il faut compter environ la nuit pour que le liquide s'écoule doucement.
• Le lendemain, débarrasser, rectifier l'assaisonnement si besoin puis réserver au frais. Servir glacé.

Pour les tomates à farcir :

• Monder 24 tomates cocktail en laissant le pédoncule attaché. Couper la base puis les vider avec une cuillère à pomme parisienne. Les assaisonner à l'intérieur puis les retourner sur une grille pour les faire dégorger.
• Réserver au frais.

Finition

• Toaster les tranches de baguette.
• Tailler la noix de jambon Bellota à la machine à jambon (épaisseur 2).
• Effeuiller la branche d'origan, et, au dernier moment pour qu'elles restent bien vertes, hacher une trentaine de feuilles. Les ajouter à la concassée de tomate, farcir les tomates par le dessous.
• Dresser en assiettes creuses, les tomates au centre.
• Recouvrir les tranches de baguette toastées avec du jambon Bellota, poser sur le bord de l'assiette. Servir à part l'eau de tomate à verser dans les assiettes devant les convives.

Michael-Pierre Carrier & Pierre Maillet

ASPERGES BLANCHES

servies tièdes, citron confit et vinaigrette aux herbes du jardin

8 personnes Préparation : 23 mn

Matériel :
une grande casserole ovale pour les asperges, un mixeur, un épluche légumes un torchon, papier absorbant, assiettes pour le dressage.

40 grosses asperges blanches
1 citron confit au sel
Pour la vinaigrette
1 bouquet de persil
1/2 bouquet de basilic
1/2 bouquet de cerfeuil
1/2 bouquet d'hysope
1/2 bouquet de sarriette
1/2 bouquet de marjolaine
1/2 bouquet d'origan doré
1 oeuf
8 cl de bouillon de volaille
3,5 cl d'huile d'olive
40 g de petites câpres

• Effeuiller le persil, le basilic et le cerfeuil. Porter de l'eau salée à ébullition, y plonger les herbes et laisser bouillir 6 minutes.
• Egoutter puis refroidir dans de l'eau glacée. Presser fortement pour qu'il n'y ait plus du tout d'eau.
• Effeuiller l'hysope, la sarriette, la marjolaine et l'origan doré. Ciseler finement. Réserver.
• Faire cuire l'oeuf 5 minutes puis le faire refroidir.
• Dans le bol d'un mixeur, réunir l'oeuf, les câpres, le bouillon de volaille et les herbes blanchies.
• Mixer en incorporant l'huile d'olive en plusieurs fois pour obtenir une sauce bien émulsionnée.
• Réserver au frais.
• Eplucher les asperges, les couper pour éliminer la partie de pied qui ne serait pas tendre. Les ficeler en bottes. Réserver au frais dans un torchon humide pour qu'elles ne sèchent pas.
• Prélever la partie extérieure bien jaune de la peau du citron confit, la tailler en fine brunoise.

Finition

• Porter de l'eau salée à ébullition dans une grande casserole, y plonger les bottes d'asperges et les faire cuire dans l'eau frémissante. Vérifier la cuisson à l'aide d'une pointe de couteau, celle ci doit s'enfoncer facilement dans l'asperge. Attention elles doivent cependant rester assez fermes.
• Après cuisson, les égoutter et les déficeler. Les déposer sur du papier absorbant.
• Incorporer les herbes fraîches ciselées à la vinaigrette (hysope, sarriette, marjolaine et origan doré).
• Dresser sur chaque assiette cinq asperges par personne, napper de vinaigrette aux herbes du jardin, sauf les pointes.
• Parsemer avec la brunoise de citron confit, assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin.

Ebooks-land.NET

8 personnes Préparation : 1h30

Matériel nécessaire :
un linge, une casserole, une cocotte en fonte, papier aluminium, un chinois, un sautoir, une planche à découper, saucière.

2 carrés d'agneau détalonnés et manchonnés
50 g de graisse de canard
5 cl de vin blanc
25 cl de jus d'agneau
1 poignée de foin d'alpage (riche en fleurs et herbes de montagne)
1 bouquet de serpolet
500 g de fèves écossées
10 cl de bouillon de volaille
2 tranches de jambon Ibérique
50 g de beurre

- Plonger les fèves dans une grande casserole d'eau bouillante salée pendant 2 mn puis les rafraîchir dans de l'eau glacée. Egoutter puis éplucher les fèves, réserver au frais.
- Tailler les tranches de jambon Ibérique en fine julienne. Réserver.
- Dans une cocotte en fonte, faire chauffer la graisse de canard puis colorer les carrés d'agneau sur toutes les faces après les avoir assaisonnés. Lorsque les carrés sont bien colorés, les retirer, dégraisser la cocotte puis déglacer au vin blanc. Ajouter le jus d'agneau puis disposer dans le fond de la cocotte le foin d'alpage et le serpolet. Poser dessus les carrés d'agneau puis couvrir et enfourner à four chaud 220°C pendant 20 minutes environ.
- Après 20 minutes, vérifier la cuisson puis retirer les carrés d'agneau et les laisser reposer dans un papier aluminium pendant une dizaine de minutes. Passer le contenu de la cocotte au chinois fin en foulant bien.
- Rectifier la consistance et l'assaisonnement du jus si besoin.

Finition

- Dans un sautoir, réunir les fèves, le bouillon de volaille, le beurre et la julienne de jambon Ibérique. Assaisonner avec sel et poivre. Chauffer et lier le tout.

Servir les fèves en légumier, présenter les carrés d'agneau sur planche et trancher devant les convives, mettre le jus à part en saucière.

CARRE D'AGNEAU RÔTI AU FOIN D'ALPAGE et serpolet, fèves et jambon Ibérique

Ebooks-land.NET

8 personnes   Préparation : 1h

Matériel nécessaire :
papier sulfurisé, batteur munie d'un fouet, un couteau scie, une règle

1 plaque de feuilletage de 30 x 45 cm
100 g de sucre
3 barquettes de framboises de 125 g
300 g de crème pâtissière
150 g de beurre pommade
5 cl d'eau-de-vie de framboise

Cuisson du feuilletage

- Saupoudrer la plaque de feuilletage de sucre sur les deux faces. La poser sur une feuille de papier sulfurisé puis la recouvrir d'une autre feuille. Glisser le tout entre deux plaques à l'envers pour avoir un feuilletage bien plat et qui ne développe pas trop.
- Enfourner à 185°C pendant 20 minutes environ en tournant à mi-cuisson.
- Retirer la plaque et la feuille du dessus, saupoudrer de sucre glace puis monter le four à 200°C. Amener jusqu'à belle coloration, puis sortir et glisser sur grille pour laisser refroidir afin qu'il n'y ait pas de condensation.

Crème mousseline

- Dans la cuve du batteur muni d'un fouet, travailler le beurre pommade, il doit blanchir et augmenter de volume. Ajouter petit à petit la crème pâtissière puis l'eau-de-vie de framboise. Travailler jusqu'à obtenir un mélange bien homogène et bien aéré.
- Débarrasser puis mettre au frais pendant un petit quart d'heure pour éviter que la crème ne soit trop molle lorsque l'on montera le millefeuille.

Finition

- Détailler le feuilletage à, l'aide d'un couteau scie et d'une règle, en trois bandes de 10 x 15 cm. Réserver la plus jolie des trois pour mettre sur le dessus.
- Disposer des framboises côte à côte sur tout le périmètre de deux bandes de feuilletage. Garnir copieusement l'intérieur de crème mousseline et de quelques framboises coupées en deux puis empiler délicatement ces deux bandes l'une sur l'autre.
- Terminer le millefeuille en posant la dernière bande de feuilletage à l'envers, c'est-à-dire le côté le plus lisse vers le haut.

Ebooks-land.NET

La France re[cuisinée] 2010, troisième édition !

68 pages / 9 euros
Disponible dès le 1er mars sur
www.lafrancerecuisinee.com

« La France re(cuisinée) », c'est près d'une centaine des meilleurs chefs Châteaux & Hôtels Collection qui revisitent les recettes et produits emblématiques de leur terroir en proposant un plat à seulement 10 euros !

La première édition de « La France re(cuisinée) » a été lancée au printemps 2008 par Alain Ducasse, Président de Châteaux & Hôtels Collection, afin de promouvoir une cuisine authentique et inventive. De Bretagne en Provence, de Champagne en Béarn, en passant par les mille et une régions dont la mosaïque constitue le pays, les traditions culinaires changent comme varient les paysages et les hommes. Elles sont ancrées dans des façons de vivre séculaires et surtout liées à la nature. Partout, des chefs de talent la font vivre et l'interprètent. Inspirés par ces traditions mais aussi forts de leur savoir-faire et de leur générosité, ils en font une cuisine créative et contemporaine.

« La France re(cuisinée) », c'est près d'une centaine de restaurants en France, distingués par le label « Tables Remarquables » de Châteaux & Hôtels Collection, qui mettent à leur carte les meilleurs recettes et produits de nos terroirs.

A votre tour de re(cuisiner) !

Résolument moderne et légèrement décalé, le livre « La France re(cuisinée) » présente 25 recettes agrémentées d'originaux entretiens entre Laurent Mariotte et les chefs Châteaux & Hôtels Collection autour des incontournables de nos régions.

avec Aqualabel, les produits de la mer et de l'aquaculture label rouge

Fabrice Biasiolo

UNE AUBERGE EN GASCOGNE

9 faubourg Corné - 47220 Astaffort - tél : 05 53 67 10 27

Tartare de canard à la coriandre et au citron vert, cappuccino d'huîtres

4 personnes **Préparation : 30 mn**

• Découpez 300 g d'aiguillettes de canard en dés le plus petits possible après avoir retiré le nerf central de chaque aiguillette. Ciselez finement 1 échalote, hachez 1 botte de coriandre (gardez-en un peu pour le dressage), râpez le zeste d'un citron vert et pelez-le à vif. Prélevez-en les suprêmes et coupez-les en petits dés.
• Mélangez tous ces ingrédients, salez, poivrez ; ajoutez un peu d'huile d'olive, de sauce Worcestershire et de vinaigre de jerez.
• Ouvrez 8 huîtres Marennes-Oléron Label Rouge n°3 en conservant leur eau. Décoquillez-les et pochez-les légèrement dans leur eau, puis égouttez-les et mixez-les.
• Fouettez 15 cl de crème liquide bien froide en chantilly. Incorporez celle-ci au hachis d'huîtres, poivrez légèrement et ajoutez le jus d'un citron vert.
• Répartissez le tartare dans 4 verrines et déposez sur le dessus une belle cuillerée de chantilly aux huîtres. Décorez d'un peu de coriandre hachée, puis dégustez.

Vin : Côtes-de-duras « Perrette et les Noisetiers », domaine Mouthe-Le Bihan.

Gérald Garcia

HOSTELLERIE DU CHÂTEAU DE LA POMARÈDE

Ebooks-land.NET

Crème brûlée au foie gras, coulis de porto

4 personnes **Préparation : 20 mn** **Cuisson : 15 mn**

• Coupez en dés 100 g de foie gras frais et recueillez-les dans un saladier. Dans une casserole, réunissez 10 cl de crème liquide et 10 cl de fond de canard ou de volaille. Portez à ébullition, retirez du feu. Au bout de 5 min, versez le tout sur le foie gras. Ajoutez 5 cl de porto rouge, salez et poivrez. Mixez finement, passez au chinois. Incorporez au fouet 1 œuf entier et 2 jaunes d'œufs.

• Versez cette crème de foie gras dans 4 ramequins individuels. Faites-les cuire environ 15 min au bain-marie, au four à 70 °C (th. 2-3).

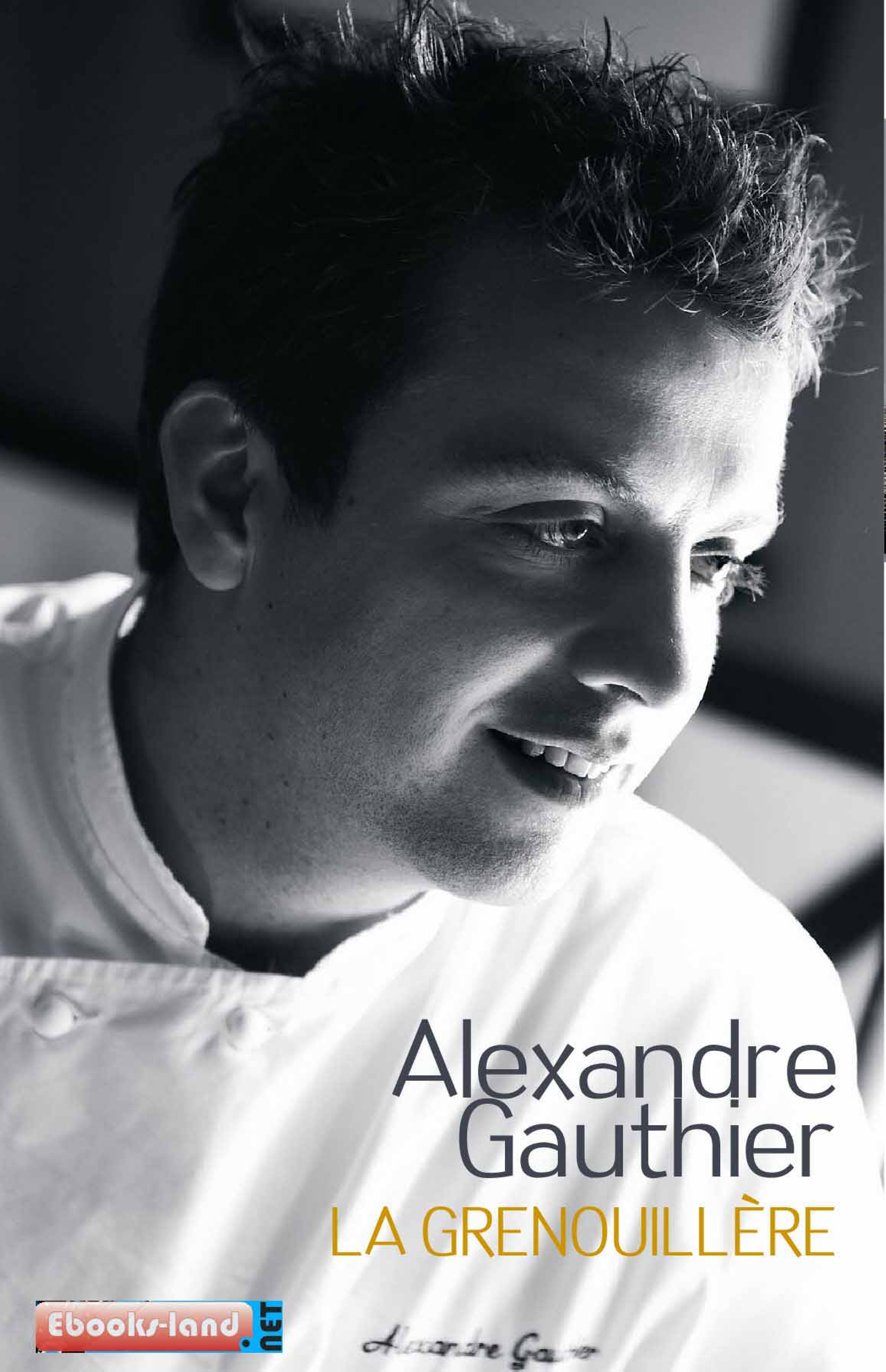
• Laissez complètement refroidir et gardez au réfrigérateur.

• Préparez le coulis de porto : faites suer 1 échalote émincée dans un peu de beurre. Ajoutez 20 cl de porto rouge et faites flamber. Faites réduire de moitié, ajoutez 20 cl de crème liquide et portez à ébullition. Mixez et passez au chinois.

• Juste avant de servir, saupoudrez les crèmes d'un mélange de sel au céleri (1/4) et de sucre (3/4) et brûlez la surface au fer ou au chalumeau. Servez avec le coulis chaud à part.

Vin : Minervois blanc château-la-tour-boisée 2003, cuvée Marie-Claude.

Hostellerie du Château de la Pomarède : 11400 La Pomarède - tél : 04 68 60 49 69



Alexandre Gauthier

LA GRENOUILLÈRE

Ebooks-land.NET

Gnocchis de pomme de terre ail, confit fumé minute

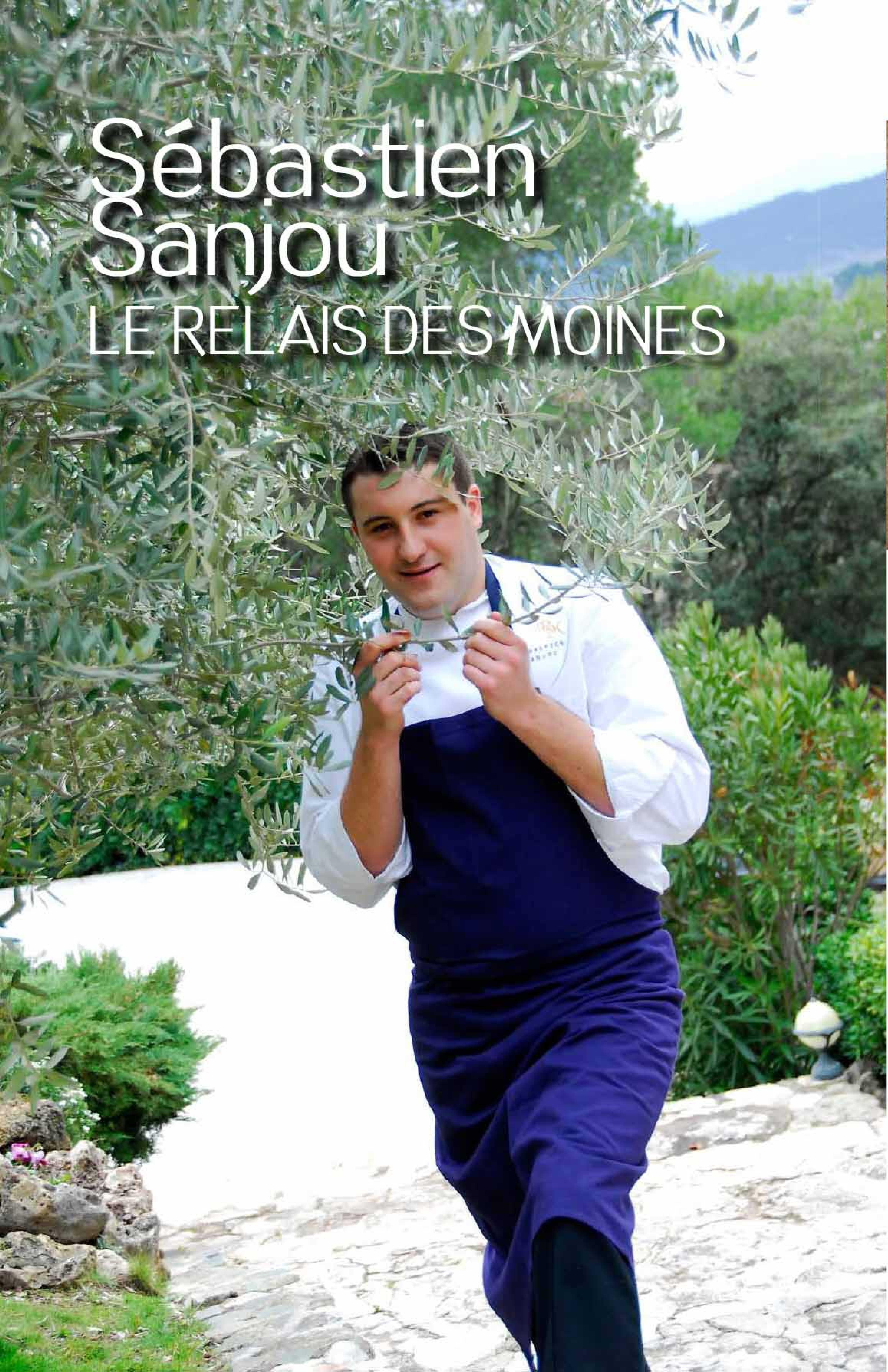
6 personnes | Préparation : 25 mn | Cuisson : 2 h

Brossez et lavez 8 pommes de terre. Faites-les cuire 50 min au four à 170°C (th.5-6), puis ouvrez-les en deux et finissez de les dessécher pendant 1 heure au four à 100°C (th.3-4).
Passez la chair des pommes de terre au moulin à légumes. Ajoutez 1 jaune d'œuf, 200 g de farine et 50 g de parmesan râpé. Mélangez jusqu'à obtention d'un pâte et confectionnez des boulettes de 5 à 7g. Marquez-les avec le dos d'une fourchette sans les écraser.
Plongez-les dans de l'eau bouillante salée en les retirant dès qu'ils remontent à la surface. Plongez-les dans l'eau froide pour les rafraîchir, égouttez-les et conservez-les sur un plateau légèrement enduit d'huile d'olive.
Epluchez 500 g d'ail, faites-le cuire à l'eau salée jusqu'à ce qu'il soit tendre et réduisez-le en purée. Faites revenir cette purée dans 200 g de beurre mousseux puis terminez avec un trait de sauce de soja.
Au moment de servir, faites réchauffer les gnocchis sous le gril du four puis arrosez-les délicatement de beurre d'ail confit. Fumez le tout à la minute sous un verre avec 200 g de graines de fenouil ou d'anis vert. Servez avec une salade de mesclun.

Vin : Pouilly-fumé.

La Grenouillère : Route de la Grenouillère - 62170 La Madeleine sur Montreuil - Tél : 03 21 06 07 22

Sébastien Sanjou
LE RELAIS DES MOINES



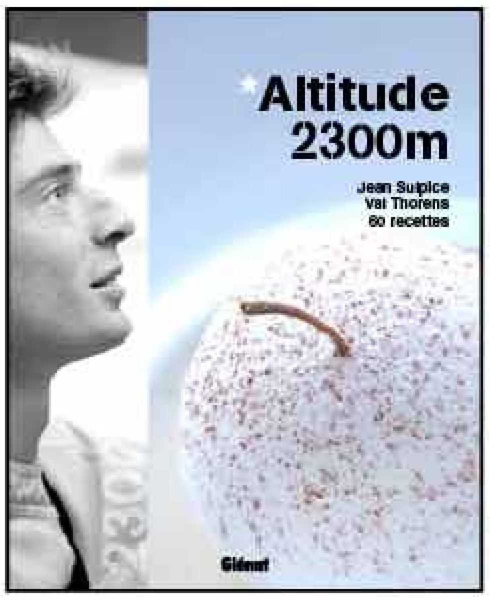
Version recuisinée d'un bœuf en daube provençale

8 personnes | Préparation la veille : 20 mn / Marinade 2 h | Cuisson : 5 h

• Détaillez 2 kg de gîte de bœuf en morceaux de 100 g. Déposez-les dans une terrine avec 2 oignons taillés en quartiers, 2 carottes en rouelles, 1 bouquet garni (thym, laurier, queues de persil), sel, poivre et un peu de quatre-épices. Arrosez d'une bouteille de côtes-de-provence AOC rouge et d'un verre de vinaigre de vin. Laissez mariner 2 h.
• Dans une daubière, faites suer 200 g de lard haché, ajoutez 2 oignons hachés et faites-les rissoler. Ajoutez le bœuf égoutté et la garniture de la marinade. Laissez colorer.
• Ajoutez 4 gousses d'ail et un lanière de zeste d'orange. Faites légèrement suer, mouiller avec la marinade et laissez réduire de moitié.
• Ajoutez alors 50 cl d'eau chaude, couvrez et faites cuire 5 h sur feu doux.
• Laissez refroidir, gardez au frais. Le lendemain, dégraissez la surface et faites doucement chauffer.
• Rectifiez l'assaisonnement et servez.

Vin : Côtes-de-provence château-sainte-roseline, cuvée prieuré rouge de Bernard Theillaud.

Le Relais des Moines : Route de Sainte Roseline - 83460 Les Arcs sur Argens - tél : 04 94 47 40 93



Altitude 2300m JEAN SULPICE*
Val Thorens - 60 recettes
Textes : Philippe Boé
Photographies :
Jean-François Mallet
Editions GLENAT
Collection Le verre & l'assiette

Jean Sulpice
2** au Sommet

Jean Sulpice, chef de l'Oxalys décroche 2** au Guide Michelin !

Belle récompense et encouragement pour un homme et une cuisine d'altitude à découvrir à Val Thorens. Une cuisine inventive, originale et inspirée par les produits locaux. Jean Sulpice, 30 ans est un passionné avant tout. Il a travaillé 5 ans comme second chez Marc Veyrat... sa cuisine est proche du produit, créative et savoureuse : pour s'envoler au 7eme ciel des saveurs !

Bouillon de sarladaise

Un bouillon léger et aromatique de pommes de terre parfumées à l'ail et au persil.

C'est tout simple, tout bête, mais diabolique...

6 personnes

Préparation : 20 mn **Cuisson : 30 mn**

8 pommes de terre à peau épaisse (bintje ou mona lisa)
1 l d'eau
4 gousses d'ail
3 branches de persil plat
sel et poivre maniguette

La cuisson des pommes de terre
• Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7).
• Lavez soigneusement les pommes de terre, puis coupez-les en fines lamelles de 3 mm d'épaisseur, en prenant soin de garder la peau.
• Disposez-les au fond d'un grand plat à gratin et enfournez pour 20 à 30 min, en retournant régulièrement les pommes de terre à l'aide d'une spatule pour les faire griller sur toutes les faces.

L'infusion de pommes de terre
• Lorsque les pommes de terre sont cuites, sortez le plat du four, puis versez, à l'intérieur un litre d'eau.
• Ajoutez les gousses d'ail, entières avec la peau, préalablement écrasées avec la paume de la main.
• Salez, puis laissez infuser pendant 10 min. Filtrez alors dans une passoire, puis récupérez le bouillon.
• Versez ce dernier dans une casserole et portez-le à ébullition.

La finition
• Rectifiez l'assaisonnement, puis versez le bouillon de pommes de terre dans six bols, en ajoutant, au dernier moment, un peu de persil plat ciselé et un tour de moulin de poivre maniguette.

Photographies : Jean-François Mallet

Le poivre maniguette : également appelée « graines de paradis », la maniguette, originaire des côtes d'Afrique occidentale (Liberia, Sierra Leone, Guinée, Ghana...), est issue d'un rhizome proche du gingembre et de la cardamome. Ses arômes, piquants et légèrement citronnés, sont si fugitifs qu'il est conseillé de moudre les graines au dernier moment.

• Quel est l'esprit de cette recette ?
Je souhaitais revisiter un grand classique de la cuisine périgourdine que sont les pommes de terre à la sarladaise, revenues avec de l'ail et du persil, dans de la graisse de canard. J'ai voulu en conserver tous les parfums, mais dans une version plus légère : dénué de toute matière grasse, ce bouillon, très digeste et subtil, restitue ainsi encore plus intensément tous les arômes d'ail et de persil de la recette initiale.

De l'agneau dans une pâte à pain à la sauge

Cuit à l'intérieur d'une pâte à pain, ce carré d'agneau de Lozère présente une chair rosée, nourrie de son jus et exceptionnellement moelleuse, avec, en prime, des parfums intenses de sauge.

4 personnes

Préparation : 1h **Cuisson : 25 mn**

La pâte à pain à la sauge
500 g de pâte à pain
(achetée chez le boulanger)
4 feuilles de sauge fraîche
Les fèves
150 g de fèves décortiquées
(fraîches ou surgelées extrafines)
La sauce à la sauge
1 litre de fond de veau
(en poudre déshydratée)
10 feuilles de sauge fraîche
Les carrés d'agneau rôtis
2 carrés d'agneau de Lozère
(8 côtes premières)
3 cuil. à soupe d'huile d'olive
fleur de sel et poivre

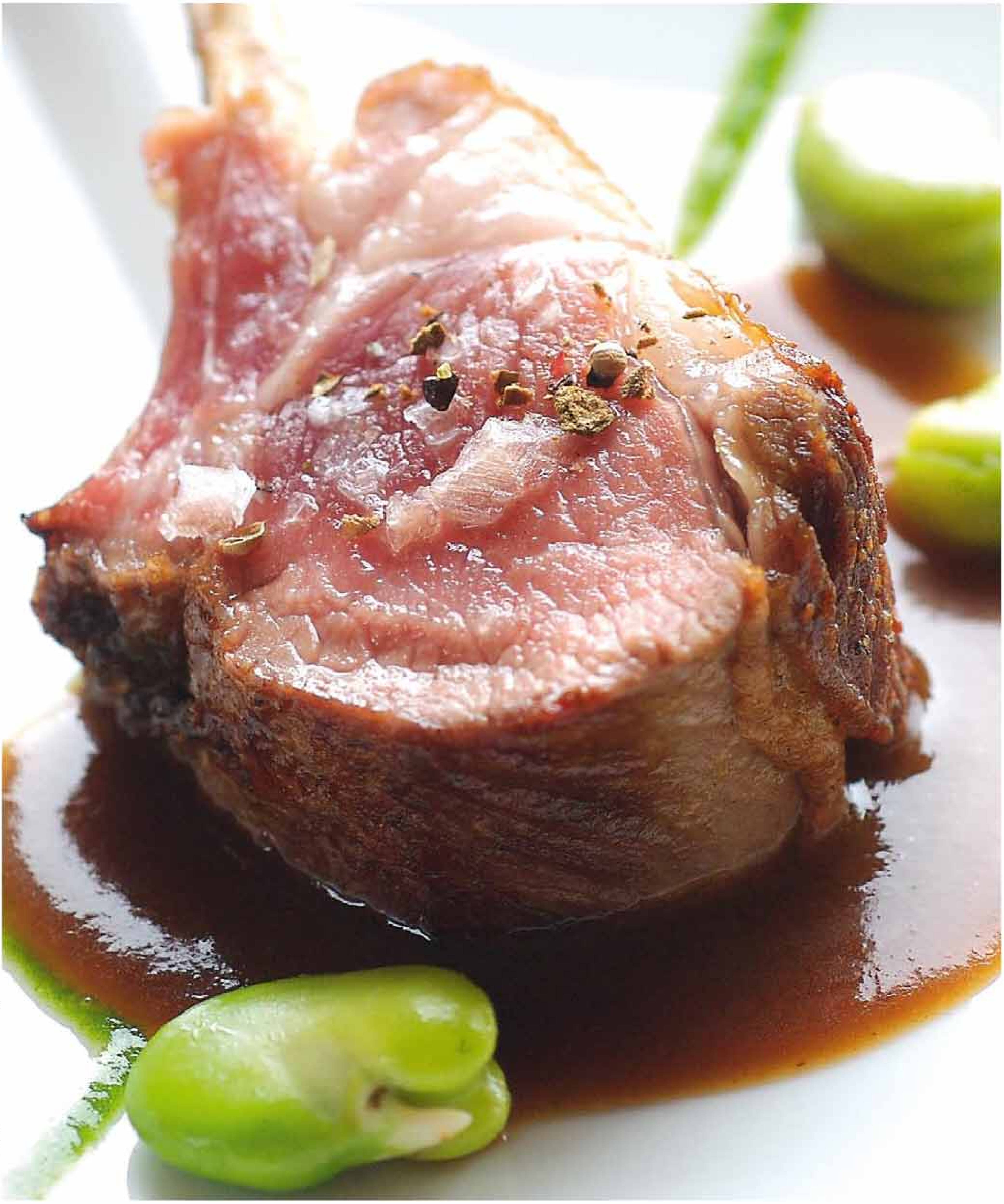
La pâte à pain à la sauge
- Malaxez la pâte à pain dans un saladier avec les feuilles de sauge préalablement hachées finement, de manière à les répartir uniformément à l'intérieur de la pâte.

La cuisson des fèves
- Faites cuire les fèves dans une casserole d'eau bouillante, pendant 3 min, puis enlevez la peau. Réservez.

La sauce à la sauge
- Dans une casserole, faites réduire le fond de veau au tiers, puis ajoutez les feuilles de sauge fraîche entières.
- Laissez infuser à couvert, pendant 15 min, puis fi ltrez dans une passoire.
- Ajoutez les fèves décortiquées dans la sauce et mélangez bien. Salez si nécessaire.

Les carrés d'agneau rôtis
- Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Faites colorer les carrés d'agneau entiers dans une poêle avec l'huile d'olive, pendant 1 min sur chaque face, puis laissez-les refroidir.
- Enrobez alors chaque carré d'agneau avec la pâte à pain parfumée à la sauge que vous aurez préalablement divisée en deux parts égales.
- Chaque carré doit être soigneusement recouvert de pâte, à l'exception des os des côtes qui resteront à l'air libre.
- Enfournez pour 15 min (cuisson rosée) à 18 min (à point), selon le poids des carrés.
- Sortez l'agneau du four, laissez-le reposer pendant quelques minutes.
- Cassez, puis enlevez la pâte à pain qui entoure les carrés d'agneau, avant de les découper en huit côtes distinctes.

La finition
- Déposez un peu de fèves à la sauge au fond de quatre assiettes, puis ajoutez, par-dessus, deux côtes d'agneau.
- Poivrez avec deux tours de moulin et ajoutez une pincée de fleur de sel.



Photographies : Jean-François Mallet

Que faire du pain à la sauge ? Ne le jetez surtout pas ! La pâte à pain parfumée à la sauge s'est nourrie du jus de l'agneau pendant la cuisson. On obtient donc un vrai pain, moelleux et aromatique, doté d'une mie juteuse et d'une croûte épaisse et croquante.

L'agneau de Lozère : issu de la race dite blanche de Lozère, l'agneau de Lozère Elovel est élevé sous la mère avec laquelle il vit en permanence. Nourri au lait maternel et aux fourrages naturels, comme le cumin des prés, la pimprenelle ou le mélilot, le jeune agneau, abattu à l'âge de 3 mois, offre, par sa tendreté et ses parfums de fl ore, une qualité de viande exceptionnelle prisée des plus grands chefs.

Filet de perche, reine-des-prés et pois chiches

Sous des filets de perche du lac Léman, une purée de pois chiches parfumée avec une fleur odorante typique des pays de Savoie : la reine-des-prés.

4 personnes

Préparation : 30 mn **Cuisson : 1 h 10**

La purée de pois chiches
200 g de pois chiches secs (non cuits)
10 cl de crème fraîche liquide
6 fl eurs de reine-des-prés (à défaut, 1 branche de citronnelle
Les filets de perche
12 filets de perche du lac Léman
2 cuil. à soupe d'huile d'olive
3 fleurs de reine-des-prés (à défaut, 1/2 branche de citronnelle)
fleur de sel

La purée de pois chiches
• La veille au soir, faites tremper les pois chiches dans un saladier avec de l'eau froide à hauteur.
• Le jour même, plongez les pois chiches dans une casserole d'eau froide, en y ajoutant trois fleurs de reine-des-prés.
• Démarrez la cuisson à froid, puis faites cuire à frémissement, à feu moyen, pendant 1 h. • Égouttez, puis prélevez 150 g de pois chiches et versez-les, avec la crème fraîche liquide et les trois autres fleurs de reine-des-prés, dans un robot.
• Salez, puis mixez afin d'obtenir une purée lisse et épaisse.

La cuisson des filets de perche
• Dans une poêle antiadhésive bien chaude, saisissez les filets de perche dans l'huile d'olive, à feu vif, pendant 4 ou 5 min côté peau, puis 30s côté chair.
• Ôtez les filets de poisson de la poêle, puis, dans la même poêle, versez les pois chiches restants avec trois fleurs de reine-des-prés.
• Salez avec de la fleur de sel, puis faites revenir en grattant les sucs de cuisson du poisson, à feu moyen, pendant 2 min.

La finition
• Dans quatre assiettes, mettez deux ou trois cuillerées à soupe de purée de pois chiches, quelques pois chiches entiers, puis trois filets de perche et une ultime pincée de fleur de sel.

La reine-des-prés : herbe vivace aux racines envahissantes, la reine-des-prés pousse avant tout sur les sols humides, au bord des cours d'eau et des fossés, ou dans les sous-bois et dans les prairies marécageuses. Riche en acide salicylique (qu'on retrouve dans l'aspirine), elle ne doit surtout pas bouillir car ses arômes sont particulièrement volatils. Un goût très puissant d'amande qui fait penser à la colle en pot de notre enfance.

En quoi le mariage de la reine-des-prés et du fi let de perche a-t-il un sens ? Parce qu'il s'agit avant tout d'unir deux produits aquatiques de ma région : la reine-des-prés, qui pousse dans les zones marécageuses, et la perche, qui vit dans les lacs de Savoie et de Haute-Savoie, notamment dans le Léman. La fi nesse de goût de ce poisson associée à la saveur fl orale et d'amande de cette plante d'eau fonctionne très bien dans ce plat. D'autant que les pois chiches, neutres en goût, sont là pour absorber tous les arômes de la reine-des-prés.

Photographies : Jean-François Mallet

Chartreuse flambée, chocolat fondu et sorbet à la mûre

Un dessert spectaculaire, avec une boule en chocolat déstructurée par une chartreuse verte en fl amme et, à l'intérieur, une glace à la chartreuse, un sorbet à la mûre et une émulsion à la chartreuse.

6 personnes

Préparation : 30 mn

12 coques en chocolat de 7 cm de diamètre (à commander auprès de votre chocolatier)
1/2 litre de glace à la chartreuse
1/2 litre de sorbet à la mûre
10 cl de chartreuse verte (pour le flambage)

L'espuma de chartreuse :
15 cl de crème fraîche liquide
4 jaunes d'oeufs
2 cuil. à soupe rases de sucre glace
3 cuil. à soupe de chartreuse verte

Les coques en chocolat

• Demandez à un chocolatier de vous confectionner douze coques en chocolat de 7 cm de diamètre. Si cela n'est pas possible, attendez la période de Pâques pour réaliser cette recette, et achetez alors six gros oeufs en chocolat à la dimension requise, puis scindez-les, chacun, en deux coques.

L'espuma de chartreuse

• À l'aide d'un fouet électrique, fouettez les jaunes d'oeufs avec le sucre glace dans un saladier.
• Quand le mélange est bien blanc, incorporez la crème fraîche liquide préalablement montée en chantilly.
• Mélangez délicatement avec une cuillère en bois, puis incorporez la chartreuse verte.
• Versez dans un siphon à chantilly avec deux cartouches de gaz.
• Placez au réfrigérateur pendant 30 min.

La finition

• Au fond de chaque coque en chocolat, versez une quenelle de glace à la chartreuse, une seconde à la mûre, puis recouvrez d'espuma de chartreuse et refermez avec la seconde coque en chocolat.

Le fl ambage

• Versez la chartreuse verte dans une petite casserole, sans la faire chauffer. • Allumez un briquet et enflammez la liqueur.
• Arrosez la surface de chaque boule en chocolat avec un peu de cette chartreuse flambée.

La mûre : il existe trois types de mûres : la blanche, essentiellement sucrée, la rouge, très acide, et la noire, la meilleure, juteuse et acidulée. Fruit du mûrier, également appelée « ronce sauvage », la mûre arrive à pleine maturité au tout début de l'automne (septembre-octobre) et se mange alors crue, en salade de fruits. En pâtisserie, notamment dans les tartes, il vaut mieux les choisir un peu plus vertes.

Quel rôle joue la chartreuse fl ambée ? Chauffée par la fl amme, la liqueur fait immédiatement fondre le chocolat, mais pas la glace qui se trouve à l'intérieur de la boule. Résultat : la chaleur transforme cette dernière en une sauce au chocolat, tout juste tiède et parfumée à la chartreuse. On conserve ainsi pleinement la sensation de fraîcheur et de légèreté, ce que je souhaitais avant tout dans ce dessert.

Photographies : Jean-François Mallet

Pomme de terre chic :

Princesse Amandine

Une princesse unique et irrésistible !

Issue d'un croisement avec la variété Charlotte, la pomme de terre Princesse Amandine est issue des meilleurs lots de la production. Elle allie une présentation parfaite, un goût inimitable de beurre frais et une texture délicate à la fois ferme et fondante. Elle est disponible toute l'année pour le palais des gourmets et se reconnaît à sa forme allongée et à sa peau claire, fine et sans défaut : il est donc inutile de l'éplucher ! Elle conserve une excellente tenue à la cuisson et s'adapte à tous les modes de préparation : à l'eau, à la vapeur, au four, sautée, rissolée ou en salade. Avant-goût...

Gontran Cherrier pour Princesse Amandine® / photographie Jean-Claude Amiel

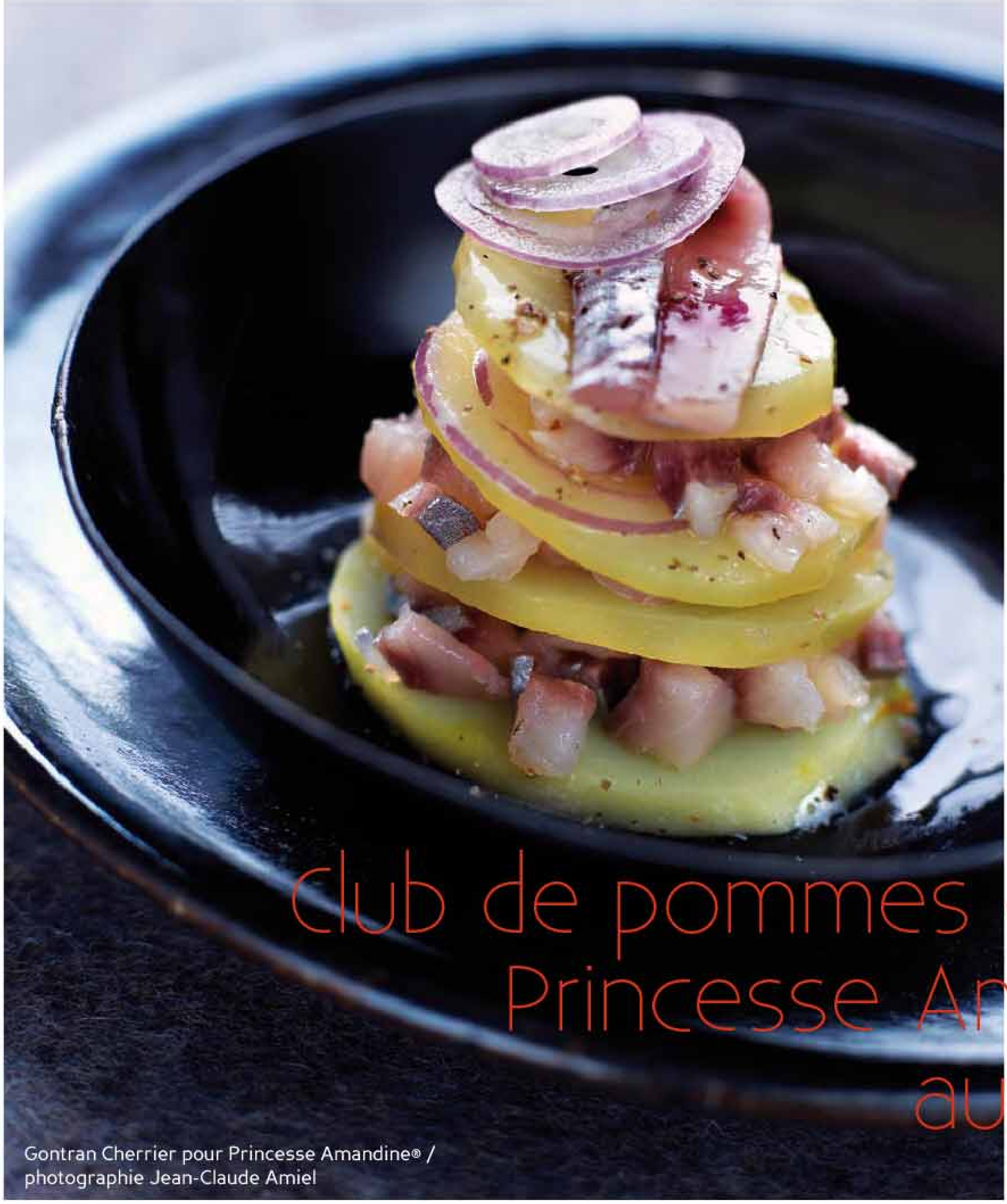
Yaourt de Princesse Amandine à la Betterave

par Christian Etchebest

4 personnes | **Préparation : 20 mn** | **Cuisson : 30 mn**

250 gr de pommes de terre Princesse Amandine®
100 gr de beurre clarifié
300 gr de crème liquide
1 betterave cuite
Sel, piment d'Espelette

- Eplucher les pommes de terre. Les cuire dans une grande quantité d'eau, les passer au tamis puis les mixer avec la crème liquide et le beurre clarifié.
- Bien assaisonner le mélange qui doit être liquide, verser dans un syphon et gazer à 2 reprises.
- Tailler une brunoise de betteraves.
- Déposer la brunoise de betteraves au fond de la verrine, recouvrir avec 2 pressions de syphon et servez.



Gontran Cherrier pour Princesse Amandine® /
photographie Jean-Claude Amiel

Club de pommes de terre Princesse Amandine au hareng

par Gontran Cherrier

4 personnes

Préparation : 15 mn **Cuisson : 20 mn**

8 à 10 pommes de terre Princesse Amandine®
100 g de filets de harengs
1 carotte
2 oignons nouveaux
3-4 cuillères à soupe de vin blanc
Baies de genièvre
Poivre noir en grains ou en moulin
Fleur de sel et sel
Huile de tournesol
Du thym et du laurier

• Faites cuire 20 minutes les pommes de terre dans l'eau bouillante salée, avec du thym et deux ou trois feuilles de laurier. Egouttez et réservez.
• Au robot, mixez les filets de harengs grossièrement coupés au préalable, avec le vin blanc versé cuillère après cuillère, jusqu'à obtenir une crème lisse. Attention si c'est trop mixé ou si il y a trop de vin la crème risque d'être trop souple.
• Débarrassez et poivrez au poivre noir, réservez.
• Mélangez dans un moulin quelques graines de genièvre avec des grains de poivre noir.
• Coupez les pommes de terre en deux dans le sens vertical, puis coupez chaque partie en trois tranches.
• Coupez à l'aide d'une mandoline si possible, des fines tranches de carotte ainsi que d'oignon.
• Sur une tranche de pomme de terre, versez un peu de préparation au hareng, ajoutez une tranche de carotte et d'oignon.
• Posez une tranche de pomme de terre, ajoutez de la préparation de hareng, une tranche de carotte et d'oignon.
• Vous pouvez ajouter le « chapeau » sinon, poivrez avec le mélange poivre/genièvre, ajoutez un filet d'huile et salez à la fleur de sel très légèrement.
• Servez avec des piques en bois si nécessaire.

Princesse Amandine à la ferme, boudin et foie gras de canard tout citron

par Eric Guérin

Eric Guérin pour Princesse Amandine® / photographie Jean-Claude Amiel

5 pommes de terre Princesse Amandine®
4 tranches de foie gras cru
80 gr de boudin (canard ou volaille)
4 petits bouquets de salade (mizuna, roquette...)
1/2 citron confit
Fleur de sel de Guérande
Poivre du moulin

Pour la cuisson
1/2 l de bouillon de volaille
30 cl de sirop de citron
2 capsules de cardamome
2 pistils de safran

Pour la sauce
10 cl de bouillon de volaille
5 cl de vinaigre de citron
5 cl de vinaigre balsamique blanc
1 cuillère à soupe de miel de citronnier
5 cl d'huile d'olive

4 personnes | **Préparation : 30 mn** | **Cuisson : 20 mn**

• Tailler les pommes de terres en rondelles de quelques millimètres et les mettre à cuire délicatement dans le mélange pour cuisson. Les conserver croquantes et au frais dans un petit peu de bouillon.

• Mettre tous les ingrédients de la sauce dans un bol et mixer jusqu'à l'obtention d'une vinaigrette sirupeuse. Conserver au frais.

• Monter en température le bouillon de cuisson des pommes de terre et à frémissement y plonger les tranches de foie gras, laisser cuire à feu doux.

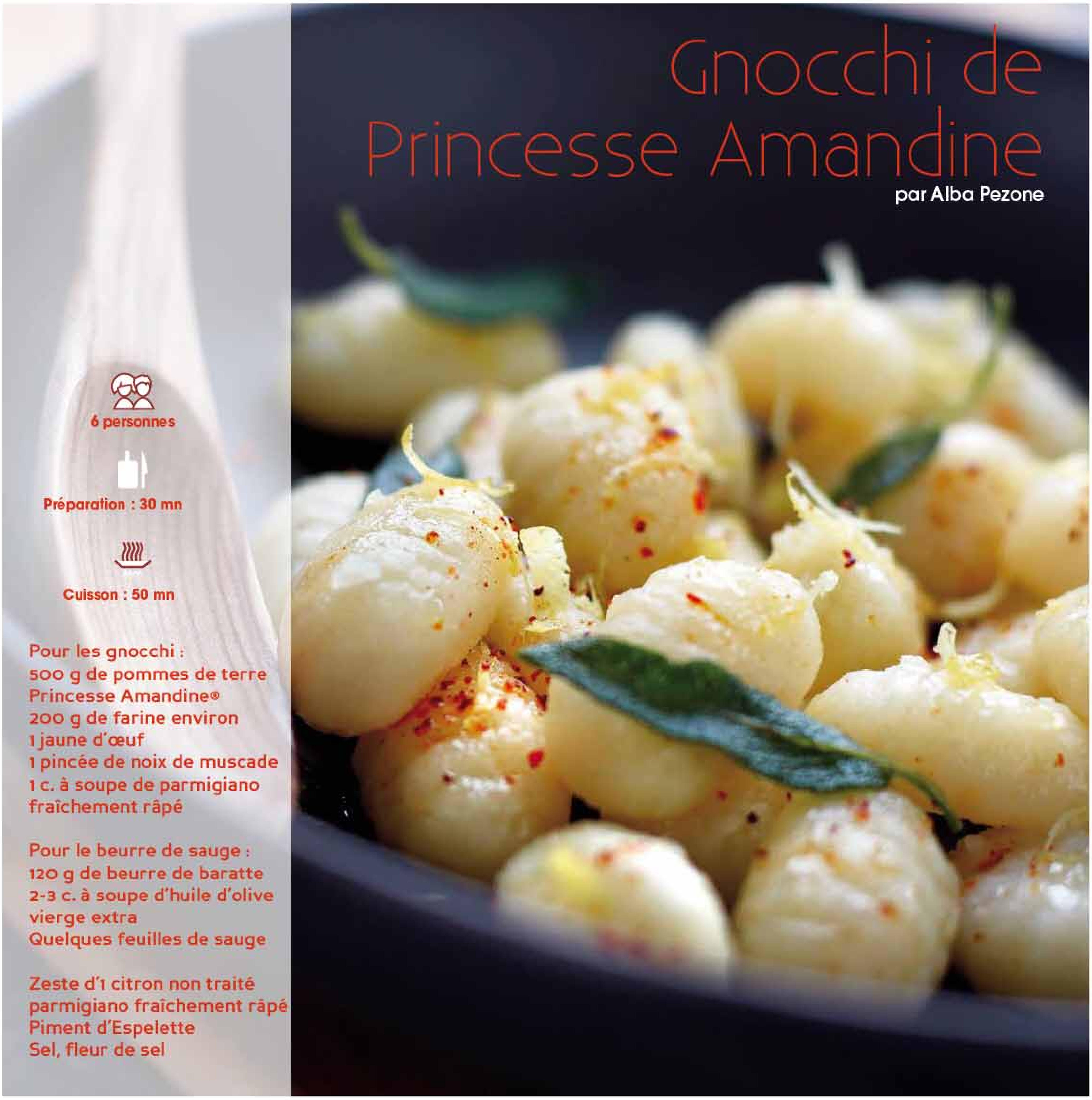
• Egoutter et monter les pommes de terre en rosaces régulières et les déposer au centre des assiettes.

• Ajouter une quenelle de boudin et un petit bouquet de salade. Egoutter les foies gras et les ajouter dans l'assiette, mixer la vinaigrette citron, et faire un trait en travers du plat.

Ajouter quelques grains de fleur de sel de Guérande et un tour de moulin à poivre et déguster.

Gnocchi de Princesse Amandine

par Alba Pezone



Alba Pezone pour Princesse Amandine® / photographie Jean-Claude Amiel

6 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 50 mn

Pour les gnocchi :
500 g de pommes de terre Princesse Amandine®
200 g de farine environ
1 jaune d'œuf
1 pincée de noix de muscade
1 c. à soupe de parmigiano fraîchement râpé

Pour le beurre de sauge :
120 g de beurre de baratte
2-3 c. à soupe d'huile d'olive vierge extra
Quelques feuilles de sauge

Zeste d'1 citron non traité
parmigiano fraîchement râpé
Piment d'Espelette
Sel, fleur de sel

• Lavez les pommes de terre, faites-les cuire dans une grande casserole d'eau non salée portée à ébullition : elles doivent être fondantes.
• Egouttez-les, pelez-les et écrasez-les avec un presse-purée. Surtout, n'utilisez pas de mixeur : la purée deviendrait très collante et ... impossible d'en faire des gnocchi ! Laissez la purée de pommes de terre refroidir. Filmez et réservez.
• Disposez la purée en fontaine sur le plan de travail fariné. Incorporez le jaune d'œuf et le parmigiano. Ajoutez la farine progressivement, jusqu'à ce que la pâte ne colle plus à vos mains ni au plan de travail : la pâte doit être lisse et souple.

• Divisez cette pâte en plusieurs morceaux. Roulez chaque morceau sur le plan de travail légèrement fariné afin d'obtenir un cordon pas trop gros. Coupez ce cordon en petits morceaux de 2 cm environ. Farinez-les avant de les passer sur la petite planche en bois rayée qui sert à faire des gnocchis (ou sur une fourchette) en exerçant une légère pression du bout de votre pouce. Déposez les gnocchis sur un torchon fariné, en les espaçant. Farinez, couvrez-les avec un torchon en attendant de les faire cuire.

• Préparez le beurre de sauge. Dans une large poêle, faites fondre le beurre avec l'huile d'olive. Ajoutez les feuilles de sauge, laissez frire à petit feu.
• Faites cuire les gnocchis : dans une grande casserole d'eau légèrement salée portée à ébullition. Dès qu'ils remontent à la surface, ils sont cuits !
• Egouttez-les délicatement, versez-les dans la poêle, avec le beurre de sauge. Saupoudrez de zeste de citron. Mélangez bien.
Répartissez les gnocchis dans les assiettes, saupoudrez de parmigiano râpé et de piment d'Espelette. Passez à table sans tarder !

Petits chefs

Bon Appétit : l'alimentation dans tous les sens

La nouvelle exposition temporaire de la Cité des sciences et de l'industrie pour les 9-14 ans, jusqu'au 2 janvier 2011

La Cité des sciences et de l'industrie de Paris poursuit sa mission de vulgarisation des sciences avec un sujet qui nous concerne tous, de 23 à 4 fois par jour : l'alimentation. Cette expo présente s'adresse aux adolescents et à leurs parents, de manière festive, ludique et pédagogique. Aidant les visiteurs à faire le tri dans la multiplicité des recommandations et des messages liés à l'alimentation, l'expositi on replace au cœur du sujet, la commensalité, c'est-à-dire la pratique conviviale de la table.

Sociabilité, plaisir et santé sont liés pour le bien-être de tous. BON APPÉTIT répond à de nombreuses questions que se posent parents et enfants, revisite les repères diététiques et nutritionnels, explicite les fondamentaux d'une bonne alimentation, participe à l'éducation alimentaire des jeunes, suscite la curiosité. Avant-goût pour nos futurs chefs.

Les tomates farceuses

4 personnes

4 grosses tomates, 4 tomates cerises, 1 petite boîte de thon, 150 g de fromage blanc allégé, 1 pincée de paprika allégé, 1 bouquet de ciboulette allégée, sel allégé, poivre allégé

- Dans un saladier mélange le fromage blanc avec le thon, le paprika, la ciboulette, le sel et le poivre. Laisse-les faire connaissance.
- Coupe les chapeaux des tomates et garde-les dans un coin. FAIS ATTENTION AVEC CE COUTEAU ! Evide les tomates avec une petite cuillère. FAIS ATTENTION AVEC CETTE PETITE CUILLERE !
- Tu te croyais sorti d'affaire ? Raté ! Tu dois faire pareil avec les tomates cerises. Cuisiner c'est très risqué.
- Tu n'as pas eu trop peur ? Bravo ! Maintenant remplis les tomates cerises avec une partie du mélange au fromage blanc et recouvre-les de leur chapeau.
- Remplis les grosses tomates avec le reste du fromage blanc, mais n'oublie pas de cacher une tomate cerise au milieu de chacune d'elles. Recoiffe à leur tour les grosses tomates de leur chapeau.
- Sers tes tomates farceuses en entrée et observe les réactions de tes invités. Hi hi hi !

Conseil (pas) malin : *pour ne pas faire d'excès tu peux remettre les tomates au frigo après les avoir présentées à tes invités. Si personne n'en mange, personne ne grossira ! Il fallait y penser !*

Le hamburger enragé

4 pains à hamburger, 4 steaks hachés, 4 tranches de fromage à hamburger, 1 tomate, 1 oignon, moutarde, Tabasco, ketchup

4 personnes

• Tu vois cet oignon ? Il parait que tous ceux qui essayent de le découper se mettent à pleurer comme des bébés. Alors tant pis, tu t'en passeras.

• Venge-toi sur la tomate inoffensive que tu découpes cruellement en rondelles.

Saisis rageusement les steaks à la poêle. Pose une tranche de fromage sur chacun d'eux.

Tartine férocement la moitié des tranches de pain avec du ketchup, de la moutarde et du Tabasco. Plus vite que ça ! Jette sans pitié les steaks cuits sur les tranches de pain. Arrose à nouveau ta préparation de Tabasco.

• Ne perds pas une seconde : tartine les tranches de pain restantes de moutarde et de ketchup. Rajoute du Tabasco si tu es très énervé, et place ces chapeaux sur les hamburgers.

• Prends ton élan et amène tes hamburgers en courant à tes invités. Si ta cuisine est trop loin de la salle à manger, lance les hamburgers à travers la maison, ils arriveront plus vite.

Conseil (pas) malin : *engloutis ton hamburger en moins de 10 secondes. Tu auras plus de temps pour jouer avec tes copains ! Il fallait y penser !*

Petits cœurs légers

4 personnes

250 g de fraises, 50 cl d'eau, 50 g de sucre, 15 g de chocolat blanc, 1 cuillère à soupe de jus de citron, 1 cuillère à café de gingembre en poudre, 2 feuilles de gélatine

• Fais tremper la gélatine dans de l'eau froide pour qu'elle ramollisse.

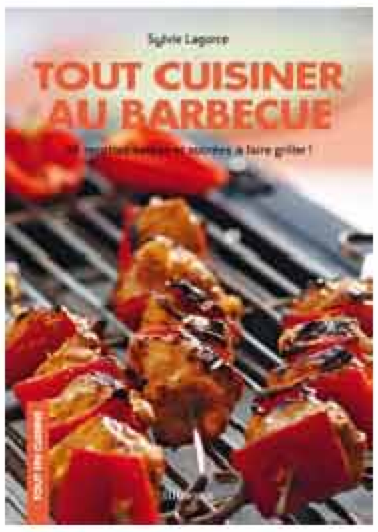
• Dans une casserole fais chauffer l'eau, le sucre, le citron et le gingembre, jusqu'à ce que cet élixir ardent bouillonne d'allégresse. Eteins le feu et ajoute les feuilles de gélatine que tu mélanges jusqu'à ce qu'elles fondent de bonheur. Laisse refroidir.

• Nettoie les fraises et mets de côté les 4 plus jolies. Le risque, ici, c'est que les autres soient vertes de jalousies, et pour des fraises c'est très problématique. Alors susurre-leur des mots doux jusqu'à ce qu'elles rougissent à nouveau. Enfin, installe-les avec douceur dans des petites verrines et couvre-les tendrement de sirop au gingembre.

• Laisse plusieurs heures au frais. Juste avant de servir, fais fondre le chocolat blanc à feu doux. Verses-en une minuscule larme sur les fraises mises de côté, que tu poses amoureusement sur le dessus de chaque verrine.

Conseil (pas) malin : *si tu as peur de faire des excès, ne mets pas de chocolat ni de sucre. Evite aussi le citron, le gingembre et les fraises. En fait, tu peux remplacer ton dessert par un verre d'eau ! C'est hyper léger et rapide à préparer. Il fallait y penser !*

Chaud devant :
les secrets de la cuisine au barbecue



Extraits du livre Tout cuisiner au barbecue par Sylvie Girard-Lagorce Editions Minerva

A vos barbecues, vous allez vous régaler. Les beaux jours reviennent, les tables et barbecues sont de sortie ! Symbole de convivialité le barbecue est le meilleur ami des repas joyeux et conviviaux. Et on peut tout faire griller sur cet instrument : viandes, poissons, légumes, fruits de mer, fruits et même le fromage ! Mais une bonne préparation obéit à quelques règles simples que nous vous exposons ici pour faire de vous le plus réputé des maître bbq, à faire pâlir les champions texans du genre. Marinades, sauces et condiments, astuces de cuisson, idées de plats : vous saurez tout sur le merveilleux monde du barbecue. Enjoy !

Magrets de canard, sauce aux pommes et noix

4 personnes

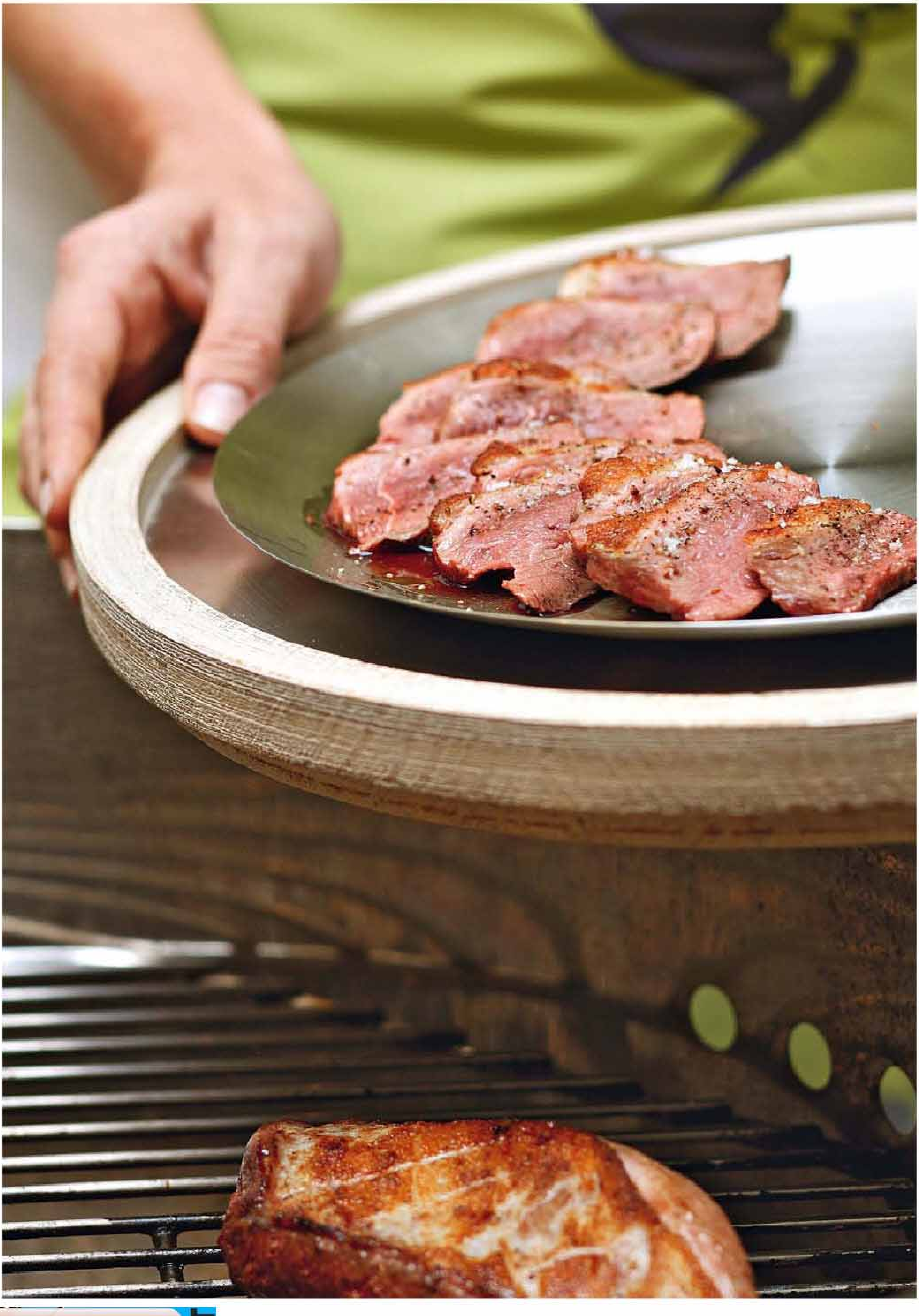
Préparation : 25 mn

Cuisson : 20 mn

2 beaux magrets de canard
de 400 g chacun, assez épais
2 grosses pommes
1 citron non traité
50 g de noix grossièrement hachées
50 g de beurre
30 g de sucre
1/2 cuil. à café de clous
de girofl e en poudre
sel et poivre

Passez les poissons un par un sous le robinet d'eau froide en lavant l'intérieur et l'extérieur. Épongez-les soigneusement avec du papier absorbant. Faites deux ou trois incisions obliques sur les flancs de chaque poisson, salez et poivrez.
Hachez grossièrement les olives noires.
Hachez également le citron confit bien égoutté.
Mélangez ces deux ingrédients avec le thym frais émietté et la moitié de l'huile.
Farcissez les bars avec ce mélange. Réservez-les au frais à couvert pendant que vous préparez le barbecue.
Badigeonnez soigneusement les bars avec le reste d'huile, puis faites-les griller à chaleur modérée pendant 20 à 25 minutes en les retournant plusieurs fois.
Servez les poissons avec des courgettes marinées et grillées et les brins de thym frais.

BONUS GOURMAND : N'oubliez jamais que le secret d'un poisson grillé savoureux tient à son absolue fraîcheur ; pour vérifier qu'un poisson est cuit à point (ni rose à l'arête, ni surcuit), enfoncez la pointe d'un couteau dans la partie la plus épaisse, puis retirez-la et touchez-la avec le doigt : elle doit être chaude. Le bar dit « portion » est un petit bar de 350 g maximum, à commander chez le poissonnier. Un bar pour plusieurs personnes peut atteindre 1 kg.



Ebooks-land.NET

Brochettes de porc à la mexicaine

4 personnes

Préparation : 15 mn
Marinade : 12 h

Cuisson : 10 mn

800 g de filet de porc
4 gousses d'ail
4 cuil. à soupe de ciboulette ciselée
10 cl de jus d'orange fraîchement pressé
20 cl de fromage blanc lissé
1 cuil. à soupe de moutarde
1 cuil. à café de chili en poudre
1 cuil. à café de cumin en poudre
2 cuil. à soupe d'origan séché
2 cuil. à soupe d'huile d'arachide
sel et poivre

- Avec un couteau pointu bien aiguisé, retirez partiellement la peau grasse des magrets pour n'en laisser qu'une fine couche ; entaillez la peau restante en croisillons, en allant jusqu'à la chair. Salez et poivrez. Laissez-les en attente à température ambiante. Pelez et évidez les pommes, puis taillez-les en petits dés.
- Faites fondre le beurre dans une casserole à fond épais, ajoutez les pommes, le sucre, la poudre de girofle, le zeste râpé et le jus du citron. Salez légèrement. Couvrez la casserole et laissez cuire à feu très doux pendant 20 minutes environ, jusqu'à l'obtention d'une purée épaisse.
- Pendant ce temps, préparez le barbecue.
- Faites griller les magrets à chaleur modérée pendant 15 minutes en les retournant à mi cuisson : commencez par les saisir côté peau.
- Retirez les magrets quand ils sont croustillants, mais encore saignants à coeur.
- Laissez-les reposer à couvert pendant que vous incorporez les noix concassées dans la sauce aux pommes.
- Servez avec une salade d'endives.

BONUS GOURMAND :
Accompagnement classique du canard, de l'oie et du porc, la sauce aux pommes est ici enrichie de noix concassées ; pour une saveur un peu plus acide, augmentez la proportion de jus de citron ; pour une consistance plus fluide, mixez la sauce avant d'ajouter les noix.

Bars farcis aux olives et au thym

4 personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 25 mn

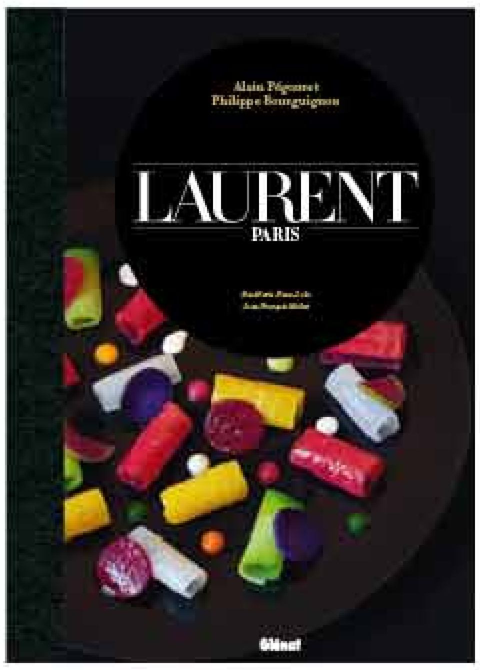
4 petits bars de 300 g environ chacun, écaillés, vidés et parés
4 cuil. à soupe d'olives noires dénoyautées
1 citron confit
4 cuil. à soupe + 4 brins de thym frais
12 cl d'huile d'olive
sel et poivre

- Rincez rapidement les figues et essuyez-les.
- Coupez-les en deux dans le sens de la hauteur.
- Rangez-les dans un plat creux et arrosez-les de porto.
- Retournez-les et laissez-les reposer pendant quelques minutes pour qu'elles absorbent le parfum.
- Égouttez les figues et préparez le barbecue.
- Râpez finement le zeste du citron.
- Mélangez dans un bol la ricotta, le sucre glace et le zeste de citron.
- Faites griller les figues sur une grille fine, face coupée dessous, pendant 2 minutes à chaleur modérée, puis retournez-les et faites-les griller encore 2 minutes.
- Répartissez les demi-figues sur des assiettes et servez-les bien chaudes avec la garniture de ricotta au citron.

BONUS GOURMAND :
Vous pouvez remplacer la ricotta par de la brousse provençale bien fraîche ou encore du mascarpone, plus gras. Évitez la crème fraîche épaisse.
Les figues blanches sont trop fragiles, mais si vous avez un figuier dans votre jardin qui donne des petites figues charnues à peau un peu épaisse, n'hésitez pas à les faire griller, en comptant 4 figues par personne.

Cuisine chic et moderne chez Laurent

Alain Pégouret, le chef étoilé de Laurent publie enfin son livre de recettes



Laurent, Paris d'Alain Pégouret et Philippe Bourguignon. Texte d'Eve-Marie Zizza-Lalu. Photographies de Jean-François Mallet. Editions Glénat, 240 pages, 60 euros.

Situé en face du palais de l'Elysée, au bord des Champs-élysées, le restaurant Laurent attire depuis des décennies le gratin des affaires et de la politique. Champêtre avec sa belle terrasse ouverte dès le printemps et feutré avec ses salons discrets, Laurent est surtout une des plus jolies salles à manger de la capitale, servie par une brigade de 80 personnes, attentive, réactive et détendue. Christophe Bolloré et Arnaud Lagardère y viennent autant pour la cuisine du chef que pour l'accueil chaleureux du maître des lieux, Philippe Bourguignon, trente trois ans de maison, sommelier émérite, et symbolisant en quelque sorte l'esprit de la maison. Le chef sommelier et 1er maître d'hôtel Patrick Lair, comme les maîtres d'hôtel Henri Pernel et Frank Poretta, n'ont rien de guindé. Ils ont toujours un mot pour les habitués et savent mettre à l'aise les clients venus pour la première fois dans ce qui peut ressembler à première vue à un club fermé.

Le style pluridisciplinaire d'Alain Pégouret est apprécié à sa juste valeur. Appelé par Joël Robuchon en 2002, il entre chez Laurent pour travailler une année en binôme avec Philippe Braun, chef d'équipe apprécié. Lui qui a travaillé au Moulin de Mougins, au Négresco ou au Nikko avant de rejoindre Jamin, le temple de Joël Robuchon, est passé d'un « mentor » à un « père spirituel » en la personne de Christian Constant qui l'accueille du Crillon avant de l'emmener avec lui au Violon d'Ingres pour huit ans de collaboration. C'est dire si Pégouret connaît autant la cuisine rigoureuse et de tradition que la cuisine canaille où chaque produit est essentiel pour élaborer des plats élégants et vrais.

Dans cet album très graphique appelé simplement Laurent, Paris, qu'il vient de sortir, il y exprime toute sa sensibilité, sa connaissance et son immense virtuosité de chef accompli. Homard, araignée, turbot, truffe noire, pieds de porc, carré d'agneau, tétragone, artichauts violets ou macaronis y sont célébrés avec une rigueur toute française qui est la marque de cet établissement pour lequel il voue un culte quasi affectueux.

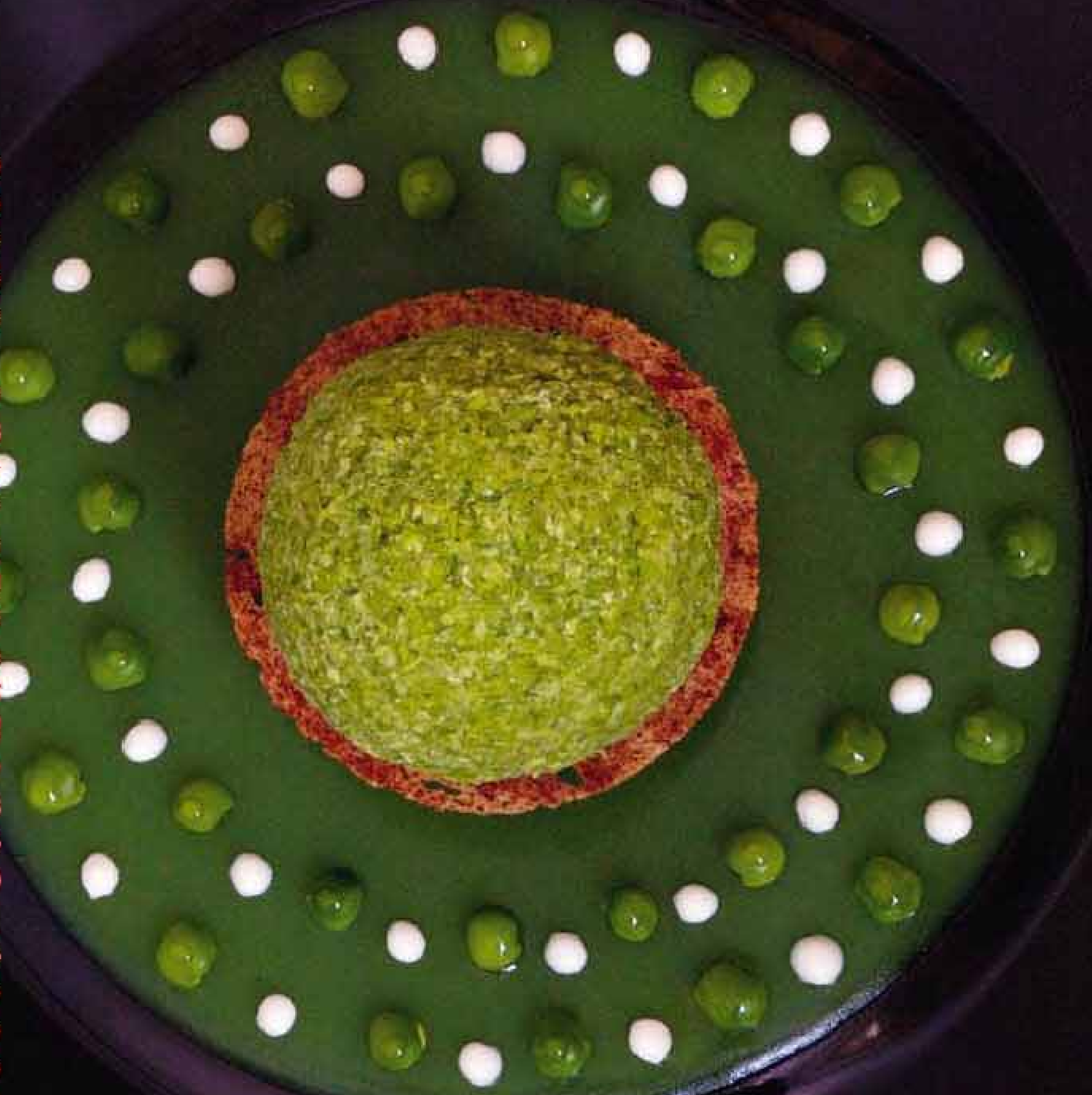
G.B.

LE LAURENT - 41 avenue Gabriel - 75008 Paris - Tel. : 01 42 25 00 39

Ebooks-land.NET

Petits pois comme un guacamole

en vinaigrette à l'huile d'olive, galette croustillant au bacon



6 personnes

Matériel spécifique
Emporte-pièce de 8 cm de diamètre
12 demi-sphères de 6 cm de diamètre

Les petits pois au guacamole
280 g de purée de petits pois
4 feuilles de gélatine
3 cl d'huile d'olive
3, 5 cl de crème fleurette
10 g de piment doux rouge en fine brunoise
4 g de coriandre fraîche haché finement
7 g d'écorce de citron au sel en fine brunoise
7 blancs d'œufs
Sel, poivre du moulin, Tabasco

La gelée de petits pois mentholée
12, 5 cl d'infusion à la menthe
1 1/2 feuille de gélatine
100 g de purée de petits pois

Dressage et finition
300 g de petits pois écossés et émondés
Vinaigrette à l'huile d'olive et au citron
6 fines galettes de pain de seigle taillées avec un emporte-pièce de 8 cm de diamètre et dorées au beurre de bacon
2 cuillerée. à café de fromage blanc au sirop d'orgeat
36 feuilles de basic pourpre
2 cuillerée à potage d'huile d'olive bien fruitée
Vinaigre de Xérès

LES PETITS POIS AU GUACAMOLE
Prélevez 80 g de purée de petits pois sur la quantité de base. Chauffez, incorporez les feuilles de gélatine préalablement ramollies, mélangez avec la purée de petits pois restante, liez avec l'huile d'olive, la crème fleurette et ajoutez les condiments. Assaisonnez de sel fin, poivre et Tabasco.
Montez les blancs d'œufs en bec d'oiseau et incorporez-les petit à petit à la spatule dans l'appareil précédent. Huilez les sphères à l'aide d'un pinceau, garnissez-les de l'appareil et réservez au réfrigérateur

DRESSAGE ET FINITION
Répartissez 10 cl de gelée mentholée au centre de six assiettes, disposez harmonieusement quelques petits pois, laissez prendre au réfrigérateur. Assaisonnez le reste de petits pois d'une vinaigrette à l'huile d'olive et au citron. Formez un socle rond au milieu de chaque montage, posez dessus une galette croustillante au bacon.
À l'aide d'un cornet, pointez chaque petit pois de fromage blanc à l'orgeat. Démoulez les préparations de petits pois au guacamole et formez délicatement une sphère. Posez-la sur la galette croustillante. Arrosez d'huile d'olive et de quelques gouttes de vinaigre de Xérès et répartir les feuilles de basilic pourpre.

Photographies de Jean-François Mallet

Asperges « balai » au lard, oseille et jus de poulet, oeuf mollet doré au beurre

6 personnes

Marché
120 asperges « balai »

Le beurre d'oseille
60 g d'oseille en feuille
50 g de beurre
Sel fin, poivre du moulin

Les œufs mollets
6 œufs frais
20 cl de vinaigre blanc d'alcool

Les lardons
60 g de poitrine fumée

Dressage et finition
120 g de beurre
100 g de chapelure de pain de mie
30 cl de jus de poulet
2 cl de vinaigre balsamique de Modène
2 cl d'huile d'olive fruitée
1 cl d'huile d'olive
15 g de parmesan
1 brindille de thym
Sel, fleur de sel,
Mignonette de poivre

LES ASPERGES « BALAI »

• Lavez, épluchez les asperges avec un couteau économe en conservant la partie de la tête. Faites les cuire dans l'eau bouillante salée, puis rafraîchissez-les aussitôt dans l'eau glacée. Coupez en partant de chaque tête d'asperge deux tronçons de 6 cm de longueur. Coupez en partant de chaque tête d'asperge deux tronçons de 6 cm de longueur. On obtient aussi cent vingt asperges avec leurs têtes et cent vingt asperges avec leurs tiges. Réservez sur une planque en inox les cent vingt têtes d'asperges, ainsi que soixante pièces faisant partie de la tige. Mixez les soixante restantes (avec tige) afin d'obtenir une purée.

LE BEURRE D'OSEILLE

• Lavez les feuilles d'oseille, essuyez-les soigneusement avec du papier absorbant. Faites ramollir les 50 g de beurre et ciselez finement l'oseille. Mixez ces derniers, assaisonnez de sel fin et de poivre du moulin.

LES ŒUFS MOLLETS

• A l'aide d'une écumoire, plongez délicatement les œufs dans une casserole d'eau bouillante et vinaigrée. Maintenez à légère ébullition pendant 5 minutes et 10 secondes.
Rafraîchissez aussitôt dans l'eau glacée. Écaillez les soigneusement, puis réservez.

LES LARDONS

• Coupez la poitrine fumée en petits lardons, faites-les blanchir et rafraîchissez-les aussitôt.

DRESSAGE ET FINITION

• Faites mousser 120 g de beurre dans une poêle, incorporez la chapelure de pain de mie, salez et poivrez. Laissez torréfier la chapelure, ajoutez délicatement les œufs mollets, arrosez-les de ce mélange tout en les roulant afin que les œufs soient complètement enrobés et chauds. Poêlez légèrement les lardons, ajoutez hors du feu le jus de poulet, le vinaigre et l'huile d'olive. Confectionnez les copeaux de parmesan à l'aide d'un couteau économe. Faites chauffer la purée d'asperges dans une petit casserole en incorporant le beurre d'oseille au fouet. Poêlez sans amener de coloration les asperges à l'huile d'olive avec les brindilles de thym, salez et poivrez. Répartissez les tiges d'asperges sur le bord extérieur des assiettes creuses, puis disposez sur celles-ci les têtes d'asperges en formant une couronne régulière. Déposez au centre les lardons autour. Assaisonnez le jus de poulet, de fleur de sel, de poivre en mignonnette et de quelques copeaux de parmesan.

Bar de ligne grillé façon tournedos

Asperges blanches aux agrumes et coulis poivré

6 personnes

Matériel spécifique : 6 cercles de 8 cm de diamètre sur 3 cm de hauteur, emporte-pièce de 2 cm de diamètre.

Marché
1 bar de ligne de 4 kg
10 cl d'huile d'olive

La sauce au poivre noir
5 cl d'huile d'olive
60 g d'échalotes
20 g de poivre noir Sarawak concassé
12,5 cl de vinaigre balsamique
70 cl de jus d'orange
30 cl de porto
250 g de fond brun de volaille
20 g de beurre
8 g d'encre de seiche
Sel fin et poivre du moulin

Dressage et finition
1 brindille de thym
30 pousses de shizo vert
16 segments d'orange
Fleur de sel et poivre migninette

LE BAR

• Écaillez, ébarbez, videz et nettoyez le bar sous l'eau courante. Épongez soigneusement, levez les filets et désarêtez-les à l'aide d'une pince. Prélevez la peau et la partie noire des filets. Assaisonnez les filets de bar avec le sel fin et le poivre au moulin. Coupez les queues de façon à obtenir des filets d'une épaisseur régulière. Reformez le bar tête-bêche et enroulez-le de papier alimentaire, formez un rouleau en nouant chaque bout. Enfilez les cercles inox sur toute la longueur du rouleau de bar et coupez chaque extrémité des cercles de manière à réaliser des tournedos identiques. Mettez individuellement les tournedos de bar sous vide avec un filet d'huile d'olive et faites-les précuire 7 minutes dans un four en mode vapeur à 80°C. Au terme de cette précuisson, retirez les bars des sacs, décerclez, en levez le film alimentaire et réservez-les sur une grille.

LA SAUCE AU POIVRE

• Dans une petite sauteuse, faites suer à l'huile d'olive les échalotes émincées avec le poivre concassé.

• Déglacez avec le vinaigre balsamique et le jus d'orange, réduisez de moitié, ajoutez le porto. Flambez et réduisez à nouveau de moitié, mouillez avec le fond brun. Laissez cuire 15 minutes à feu doux, écumez régulièrement. Passez au chinois étamine, montez au beurre frais à l'aide d'un petit fouet et incorporez l'encre de seiche. Rectifiez l'assaisonnement.

LA GARNITURE

• Lavez les asperges et épluchez-les à l'aide d'un couteau d'office. Faites-les cuire dans une eau bouillante salée. Rafraîchissez-les dans une eau glacée et déposez-les délicatement sur un linge propre. À l'aide d'une mandoline taillez de fines lamelles dans le blanc de la noix de coco, puis détaillez trente-six rondelles avec un emporte-pièce de 2 m diamètre.

• Coupez les asperges en deux dans la longueur. Dans une poêle antiadhésive, chauffez le beurre avec le sucre semoule jusqu'à l'état mousseux, installez les asperges, faites-les légèrement blondir. Déglacez avec le jus d'orange, laissez réduire afin d'avoir une consistance nappante. Râpez l'écorce de citron vert sur la préparation.

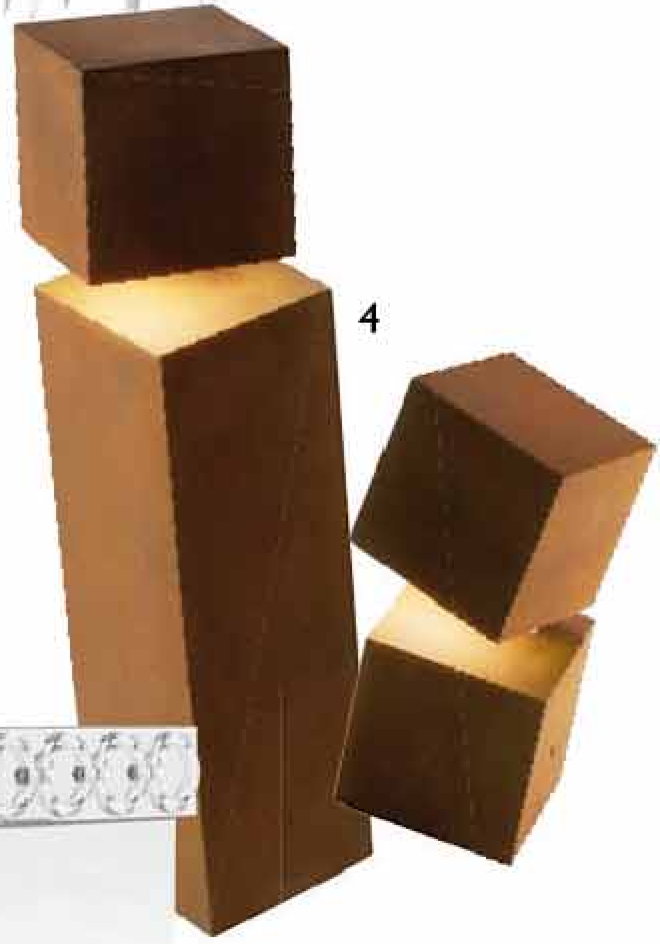
DRESSAGE ET FINITION

• Faire cuire doucement les tournedos de bar sur une grillade, retirez-les, assaisonnez de fleur de sel, de mignonnette de poivre et de fleur de thym. Répartissez les asperges dans les assiettes puis déposez le bar dessus. Disposez harmonieusement les rondelles de noix de coco, ainsi que le shizo vert et les segments d'orange. Finissez avec un trait de coulis de poivre noir.

Ebooks-land.NET

1

2

3

4

5

7
8

1 - **Canapé à la carte**. Aérien, suspendu, ultraconfortable, flottant, le canapé Toot Cassina par Piero Lissoni se module selon l'humeur : avec ou sans bords, totalement ouvert et sans dossier ou totalement fermé sur lui-même, rempli de coussins comme un nid. Il se compose de quatre éléments : la tablette, l'assise, le dossier et les accoudoirs. Chacun est libre de se mettre à l'aise dans un canapé avec un ou plusieurs dossiers, de s'appuyer sur les accoudoirs ou de s'en passer, de se prélasser, de s'allonger et de se détendre sur une seule ou sur les deux profondeurs (respectivement 85 et 100 cm). Tél points de ventes : 01 42 84 92 92

2 - **Truc en plumes de porcelaine**. La nouvelle suspension Flax de Jeremy Cole format XXL : 125 x 125 cm. Chaque pièce en porcelaine est réalisée à la main.13 755,00 Euros. Tél : 01 44 18 09 05 et www.jeremycole.net

3 - **Lumineux outdoor**. Techno et bellissimo, le design appliqué à l'univers du mobilier d'extérieur ne cesse d'innover. Ainsi la toute nouvelle ligne Unopiù Horizon en polyéthylène constituée d'une table haute et de fauteuils à haut dossiers illuminée Alimentés par des batteries rechargeables d'une autonomie de 8 heures. Taille : 61 x 59 x 80 cm hauteur, hauteur assise 44 cm, 590 Euros pour de superbes et lumineux dîners printaniers. Unopiù.

4 - **Lampes extérieures cubiques**. Pour éclairer son jardin : Break Vibia. Design Xuclà & Alemany. Une audacieuse lampe extérieure en blanc laqué, oxyde laqué, argent laqué ou ciment. Diffuseur en méthacrylate. Deux tailles : H81xL18 cm ou H43 x L18 cm, de 820 à 1 210 Euros. Chez Novaluce : 01.42.89.03.18 et www.novaluce.fr

5 - **Commode très commode (et belle)**. Succombons aux charmes de Casanova la bien nommée, une commode aux mensurations de rêve (L 1530 x P 640 x H 750), construite en bois de cèdre naturel avec revêtement miroir et décoration avec anneaux en verre de Murano Disponible avec poignées en verre de Murano 6.125 Euros by Reflex. Tél points de ventes : 06 07 69 73 24 et www.relfexangelo.com

6 - **Tolomeo XXL** . Designée par Michele De Lucchi & Giancarlo Fassina pour Artémide, la célèbre Tolomeo, icône du design italien, devient géante. A l'échelle 4:1 par rapport au modèle à poser, elle dispense ses lumières aussi bien à l'intérieur qu'en extérieur. Base en béton; structure à bras articulés en aluminium poli ; tête en aluminium peint ; articulations en aluminium brillant. Système d'équilibrage à ressorts. Couleur : aluminium. Emission lumineuse : directe orientable. Chez Novaluce.

7 - **Mi Ming**. Des milliers d'années de civilisation savamment assimilées à la technologie de demain. Mi Ming, la dernière création de Philippe Starck pour XO repousse les limites de la technologie en alliant pour la première fois le polycarbonate de la structure à l'aluminium, au bois ou au plastique du fushou. Dans la lignée des meubles transparents dits Ghost, voici une subtile réinterprétation du fauteuil en fer à cheval caractéristique de l'époque Ming (1368-1644). www.xo-design.com

8 - **Comme au Pershing Hall.** Née en France, produite en Italie : telle est la chaise Bastide designée par Andrée Putman pour Reflex en bois laqué noir - assise et dossier en cuir blanc. 1.136,00 Euros. Tél points de ventes : 06 07 69 73 24 et www.relfexangelo.com

Par Jean-Christophe Florentin

1 - Bombardier new look. Franchement, on hésite entre les nouvelles configurations de cabine des avions Bombardier Learjet 60 XR. Couleurs douces, placages de bois foncés, office plus grande permettant a préparation de vrais repas, fauteuils spacieux pour six passagers, console à écran plat de 61cm devant un divan à deux places formant un espace multimédia à l'entrée de la cabine. Connexions larges bandes à haute vitesse et nombreuses unités d'interface pour appareils électroniques portables. Bref, le Learjet 60 XR est un modèle de performances, de confort et de polyvalence sur le segment des biréacteurs. Vitesse de croisière élevée de Mach 0,81 (861 km/h), capacités de montée supérieures, efficacité carburant éprouvée et faibles coûts d'exploitation. Certifié pour voler à 51 000 pieds (15 545 m) il réalise des économies de temps grâce à de meilleurs vents, moins de circulation et moins de turbulences. Un must have en quelques sortes. Ne reste plus qu'à choisir la couleur des réacteurs. www.bombardier.com

2 et 3 - La science au service du schuss. Nouveau ski très haut de gamme, le Viron 8.8 Fischer concentre les dernières innovations techniques comme le Dynamic Grip Control qui garantit une accroche permanente optimale pour affronter toutes les pistes. Structure en sandwich avec couche titane procurant une stabilité absolue et un transfert idéal des appuis tout en assurant un contrôle inégalé. 749 Euros.
Côté chaussure, la nouvelle Soma Viron 95 associe confort et technicité. Equipée du «Rapid Slide Sytem» pour un chaussage facile grâce à une absence de couture. La technologie Somatec assure une position naturelle des pieds en forme de V : elle réduit les tensions au niveau des articulations (du fait d'une position naturelle sur les skis). 299 Euros. Tél points de vente : 04 50 68 30 06 et www.fischersports.com

4 - Voyages immobiles. A l'occasion de l'inauguration de sa nouvelle aile, le Bristol lance un CD musical pour voyager à travers le temps, la date de création de chaque morceau correspondant exactement à une date clé de l'histoire du lieu. Du célébrissime « Tea for Two » en passant par les années 40 avec « Body and Soul » à « C'est si bon »… La palette est large, originale, chic et surprenante. Un flash back jazzy, à écouter en boucle pour une pause douceur. Exclusivement à l'Hôtel Le Bristol Paris. 20 Euros.

5 - Slim Walkman. Sony présente le plus fin des walkman jamais conçude seulement 7,2 mm d'épaisseur et 62 g. Ecran OLED large et lumineux de 7,1 cm, son de haute qualité avec amplificateur numérique et technologies numérique antibruit équipant les écouteurs fournis pour réduire environ 98 % du bruit ambiant, lecture vidéo en définition standard sur téléviseur… Bref, un véritable poids lourd pour 220 Euros.

6 - Reflex numérique polyvalent. Le dernier des reflex numériques Sony restitue des images impeccablement fidèles. Ultrasensible : jusqu'à 12 800 ISO, pour prendre à main levée des photos naturelles sans flash et quelle que soit la luminosité ambiante. Capteur de 14,2 millions de pixels effectifs, prises de vue en continu jusqu'à 7 images par seconde, mode de visée directe sur l'écran avec vérification manuelle de la mise au point, autonomie de batterie de 1 050 images, stabilisateur SteadyShot. Le parfait crossover entre pro et grand public.

7 - Station météo personnelle. Signée Oregon Scientific , elle renseigne d'un coup d'œil sur les prévisions météo, le taux d'humidité et le climat à l'extérieur. 4 heures de charge au soleil pour 2 mois d'utilisation, prévisions par icônes, température et humidité de différents endroits et température extérieure par sondes sans fil, distance de transmission : 30 mètres, heure et calendrier radio pilotés… 99 Euros. Tél points de ventes : 0891 700 306 et www.oregonscientific.fr.

8 - Tondeuse du futur. La Panthera Leo Husqvarna présente un design futuriste racé et épuré pour un concept écologique. Tondeuse autoportée fabriquée à partir de matériaux recyclés et fonctionnant sur batterie rechargeable, elle développe une grande puissance. Après une nuit branchée sur n'importe quelle prise électrique, la machine offre une autonomie de 2 heures, équipée de 5 moteurs électriques puissants et robustes, associés à des unités de coupe en matériau insonorisant pour glisser silencieusement et sans effort sur la pelouse. Tableau de bord accessibles sur écran LCD disposé sur le volant. Capteurs intégrés pour avertir l'utilisateur de la présence d'un obstacle. Surdoué. www.husqvarna.fr

1 - Sensations fortes au poignet. Différent, stylé, résistante aux chocs, lisible et fiable : Alpina, manufacture Suisse de montres sportives haut de gamme innove avec l'imposante Extreme Chrono Double Digit. Chronographe automatique à l'original design avec un cadran parfaitement équilibré grâce au double-compteur en son centre. Le calibre chronographe automatique AL-850 présente une masse oscillante traitée en PVD noir visible à travers le fond saphir du boîtier.

2 - Très étanche. Swiss Made au bord du Léman pour la montre Hublot King Power Alinghi en série limitée. Un garde-temps qui reflète le savoir-faire et la précision de mise sur le bateau Defender construit pour l'America's Cup. Développements inédits, matériaux à la pointe de la technologie, concentration sur l'excellence des ressources et mise en commun des meilleures compétences sont les qualités qui lient les deux entreprises. Jean-Claude Biver, CEO de Hublot espère ainsi que la King Power chronographe aux couleurs du bateau lui portera chance dans ce défi extraordinaire.

3 - Mille bravos. La RM 017 Tourbillon est une nouvelle variation autour du boîtier rectangulaire extra plat de la RM 016 au côté des caractéristiques boîtiers Richard Mille de forme tonneau. Elégance des courbes, d'une épaisseur d'à peine 8,70 mm, ce chef d'œuvre horloger au mouvement à remontage manuel devient ainsi l'un des tourbillons les plus plats jamais créés. Ses proportions - 49.80mm de long et 38.00 mm de large - offrent la même sensation de confort que les autres boîtiers de la collection. Richement équipée : platine de mouvement en nanofibres de carbone, sélecteur de fonction situé au centre de la couronne, permettant à l'instar d'une boîte de vitesse de sélectionner la fonction neutre, remontage ou changement d'heure, système de mise à l'heure rapide, qui, grâce au bouton poussoir situé au centre de la couronne, permet de régler l'aiguille des heures indépendamment de celle des minutes.

4 - Deux montres en une. Piaget se distingue dans la création de montres joaillières avec ce nouveau concept audacieux qu'est la Limelight Twice. Montre inédite, au design atypique, elle est duale. Sage ou extravertie selon l'humeur. Le côté pile est une montre ronde où l'effet plissé du guilloché soleil sur or blanc donne l'illusion d'une forme ronde. Un adorable petit cadran noir se loge à 18h. Côté face, un rang de diamants illumine le cadran blanc où des chiffres romains distinctifs soulignent l'excentrage des aiguilles à 12h. Deux mouvements quartz Piaget 56 P distincts animent chacune des faces de la montre permettant ainsi une utilisation du double fuseau horaire.

5 - Tour du monde en 24 heures. Evènement made in France : Younger & Bresson propose sa première montre automatique GMT, la Jules Verne. Équipée d'un mouvement automatique issu des ateliers franc-comtois de la marque, elle offre une lecture simultanée de deux fuseaux horaires. Une fois sélectionnée, via la couronne, l'une des 24 villes du monde, la fine aiguille rouge ponctuée d'un croissant de lune indique l'heure locale du pays choisi sur la graduation 24 heures. Très simple d'utilisation, ce GMT permet de maîtriser parfaitement les décalages horaires. Rappelons que le concept GMT (pour «heure du méridien de Greenwich», ou Greenwich Mean Time en VO) fixe l'heure de référence universelle. Point d'origine, le méridien zéro qui traversait l'observatoire de Greenwich. Il fut convenu que ce soit ici que le jour commence et prenne fin. 249 Euros. Tél points de vente : 03 81 67 67 50.

6 - Défi aux lois de la gravitation. La manufacture horlogère Perrelet, spécialisé dans la création de l'énergie du mouvement depuis 1777 s'inspire désormais de la puissance de propulsion des avions à turbines. Cet ingénieux dispositif rotatif destiné à utiliser la force de l'air, interpelle le manufacturier qui établit une évidente connexion avec son double rotor. Ainsi la collection Turbine au mouvement automatique. Un remarquable design pour un double rotor transformé pour l'occasion en turbine munie de 12 pales en titane couvrant l'intégralité du cadran. Sur le sous-cadran, des marqueurs luminescents contribuent à rendre ce modèle plus sensationnel. Au dos, une glace saphir laisse apparaître des ponts laqués noirs, anglés et polis. En titane, en titane traité DLC ou en or rose 18 carats. Embarquement immédiat ?

1

2

3

4

5

6

En vente chez votre marchand de journaux

°CE COUPLE EST EN TRAIN DE CUISINER

COOKING CHEF

Profitez de votre temps libre, le COOKING CHEF cuisine pour vous !
Le robot KENWOOD savait déjà mélanger, pétrir, fouetter, mixer, râper, émincer comme personne…
MAINTENANT IL SAIT CUIRE !

- Grâce à l'induction, vous pouvez cuire de 20° à 140° avec une précision de 2°.
- Le minuteur à affichage digital vous permet de régler le temps de cuisson de 5 secondes à 3 heures.
- Vous disposez d'un panier vapeur à insérer dans le bol pour une cuisine saine et savoureuse.
- Et toujours plus de 30 accessoires en option.

Plats du terroir, risotto, béchamel, crème anglaise ou confitures… n'auront plus de secret pour vous !

LE SAVOIR-FAIRE KENWOOD, LA °CUISSON EN PLUS

Cuisson induction | 20° à 140° | Capacité | Timer de 5s à 3h

www.cookingchef.fr

KENWOOD